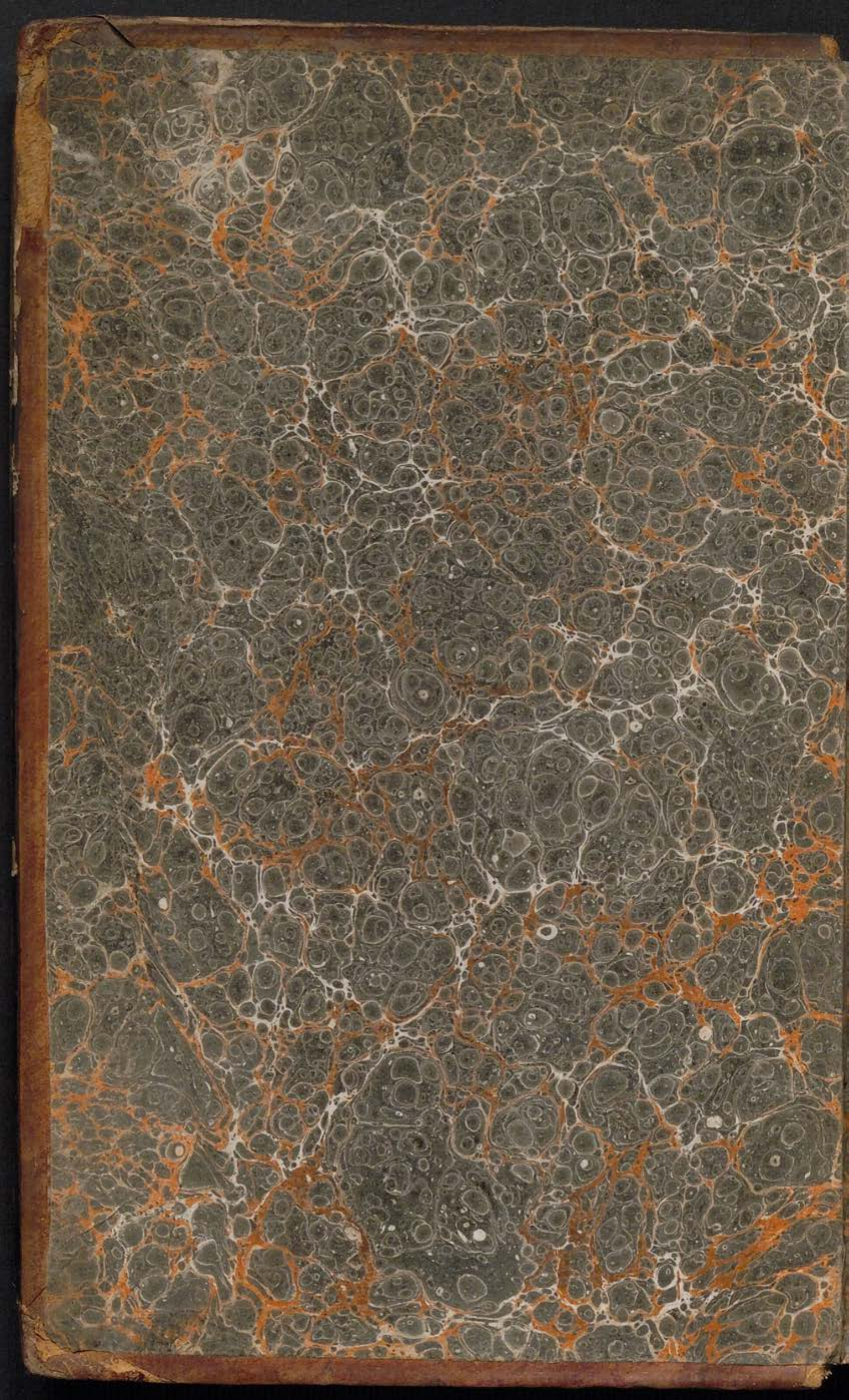
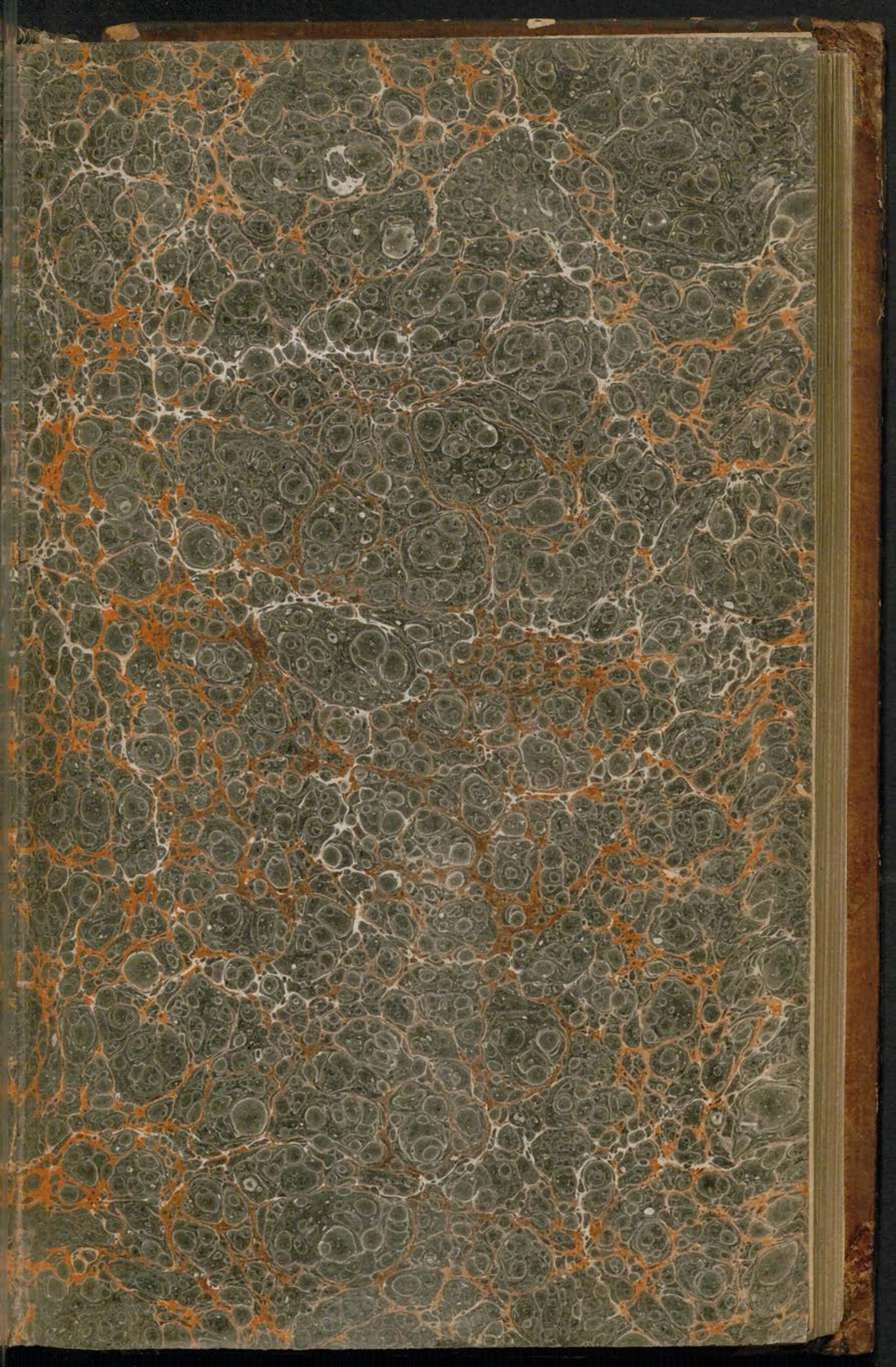
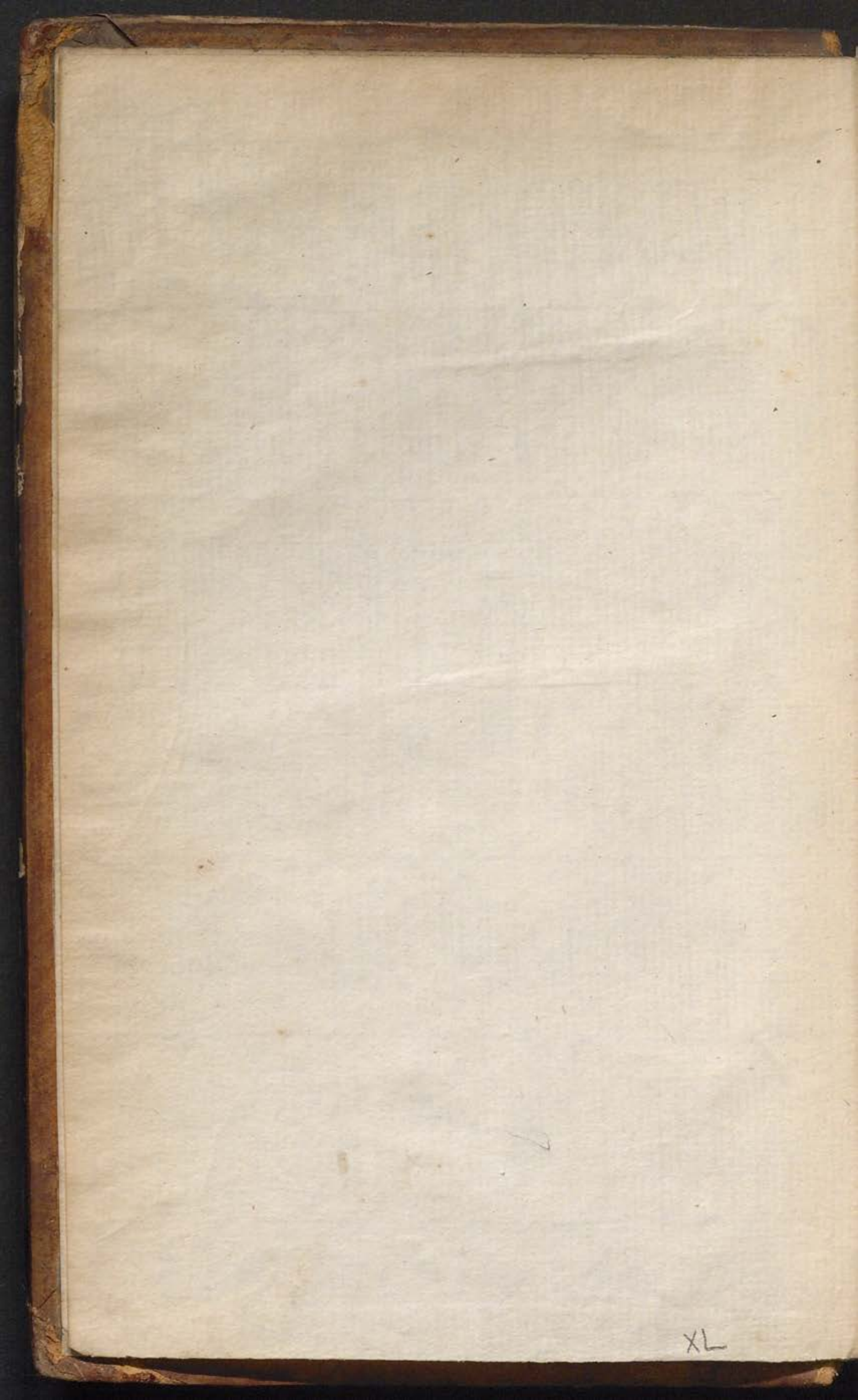











XL

L'ART

DU DISTILLATEUR.

L'ART
DU DISTILLATEUR,

CONTENANT

Tous les procédés et toutes les opérations du Distillateur-Liquoriste-Limonadier et d'Officier de bouche.

SECONDE ÉDITION,

Augmentée de l'Art du Brûleur de vin, du Brasseur, du Vinaigrier; des recettes et des procédés des liqueurs de table, connues sous le nom générique de *Liqueurs des Isles*, et de toutes les découvertes dont la moderne Chimie vient d'enrichir l'Art du Distillateur.

Par DUBUISSON.

TOME SECOND.

A PARIS,

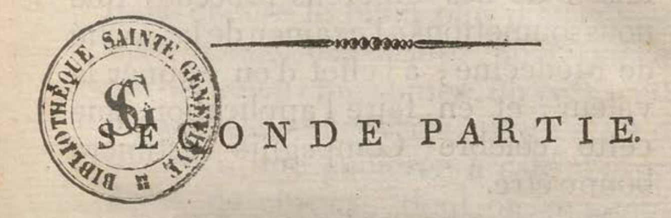
Chez METIER, Libraire, rue du Pont de Lody, près la rue de Thionville et le Quai des Grands Augustins.

LEVACHER, Libraire, rue du Hurepoix, n° 12, au bout du Quai des Augustins, et près le Pont Saint-Michel.

AN XI. — 1803.

DE L'IMPRIMERIE DE DYVERNOIS.

L'ART DU DISTILLATEUR.



SECONDE PARTIE.

Des liqueurs aqueuses.

AVANT de passer aux liqueurs purement aqueuses, nous avons cru devoir préalablement traiter de quelques autres espèces de liquides, qui nous ont paru mériter l'attention de nos Médecins, parce que nous estimons que ces liqueurs doivent former une classe intermédiaire entre celles que nous avons traitées ci-devant, et les liqueurs rafraîchissantes, et que les différentes espèces dont il va être question, peu-

vent être rangées dans une classe particulière de liqueurs végétales anodines; mais notre ministère ne devant pas s'étendre jusqu'à apprécier les vertus de ces liqueurs, non plus qu'à prescrire l'usage qu'on doit en faire, nous nous renfermerons simplement à rendre raison de nos différens procédés que nous soumettons à l'examen de la faculté de Médecine, à l'effet d'en estimer la valeur, et en faire l'application que cette célèbre Compagnie estimera bonne être.

Mais comme ces liqueurs ne se conservent que quelques jours de plus que les liqueurs rafraîchissantes, nous prévenons d'avance qu'on ne doit en composer qu'en raison du besoin, et que l'Artiste doit avoir son laboratoire suffisamment garni des différentes substances qui doivent entrer dans leur composition.

De la liqueur anodine de Cerises.

On fait choix de deux livres quatre onces de cerises qui soient d'un bon

goût, on les monde de leurs queues, on en sépare les noyaux qu'on réserve, on jette le fruit dans un mortier de marbre, puis on écrase en roulant le pilon, de manière à ne pas trop diviser la peau du fruit, on verse trois demi-septiers d'eau dans le liquide, et on roule encore le pilon plus doucement, mais assez long-temps pour que les parties soient bien unies, on verse cette liqueur dans une terrine de grès, et on y ajoute une cuillerée à café d'esprit acide de citrons, dont on augmente un peu la dose quand la matutrté des cerises leur a fait perdre une partie de leur acidité, on agite légèrement le mélange avec une cuillère de bois, on laisse infuser pendant deux heures et plus, si l'air est frais, on lave et on frotte les uns contre autres les noyaux qui ont été mis en réserve, à l'effet de les dépouiller de la pellicule âcre qui est fortement adhérente au bois, on les écrase ensuite dans un mortier, et on les jette, avec huit onces de sucre blanc, dans un pot de grès ou de fayence, qu'on couvre ensuite d'un gros

linge, au travers duquel on coule le liquide, on exprime le marc sous la presse; on agite fortement la liqueur, on laisse encore infuser les noyaux pendant demi-heure, on filtre ensuite au travers de la chausse de drap, jusqu'à ce que la liqueur soit bien limpide; on y ajoute un poisson et demi de notre eau-de-vie rectifiée, on agite le mélange, qu'on met en réserve dans un lieu frais pour en user au besoin.

On pourroit également composer cette liqueur sans le secours de l'esprit acide, et pour cela il suffiroit d'augmenter la dose du fruit, et de le laisser infuser seul pendant dix huit ou vingt-quatre heures; mais l'expérience nous a demontré,

1°. Que le mélange bien proportionné de cet acide concouroit merveilleusement à développer le principe aromatique de la cerise;

2°. Que du mélange de cet acide avec l'eau-de-vie rectifiée qui forme une partie du composé de notre liqueur, il résulte la naissance d'une odeur et d'une saveur nouvelle plus agréable;

ce qui nous donne lieu de présumer que ce changement de combinaisons, qui se manifeste sensiblement, peut influer sur les vertus de cette liqueur : ainsi, nous concluons sans balancer que l'esprit acide de citrons, loin d'être inutile dans cette liqueur, y joue, au contraire, un rôle essentiel et nécessaire.

L'orsqu'on estime devoir donner plus d'étendue aux vertus médicamenteuses de notre liqueur anodine, on y ajoute demi-poisson d'eau de canelle orgée, ou bien la même quantité de notre eau d'œillet aromatisée de gérofles, ou bien encore partie égale de ces deux substances mêlées ensemble.

Liqueur anodine de Fraises.

On choisit la fraise ronde, un peu allongée, qu'on appelle vulgairement fraise de bois, ou provenant de cette espèce transplantée dans nos jardins : elle doit être odorante, d'une belle couleur rouge tirant sur le pourpre,

vive, fraîchement cueillie, et avant le lever du soleil.

L'orsqu'on a fait un bon choix de ce fruit, on le monde de ses queues, on en pèse demi-livre, qu'on jette dans un mortier de marbre, on écrase ce fruit en roulant le pilon, puis on y verse trois demi-septiers d'eau de rivière bien limpide, et on roule encore doucement, on verse le liquide dans un vaisseau non vernissé, on y ajoute une grande cuillerée à café d'esprit acide de citrons, on agite doucement avec une cuillère de bois, et on laisse infuser pendant deux heures, puis on pèse huit onces de sucre blanc, on le jette dans un pot de grès ou de fayence, qu'on couvre d'un gros linge; on coule le liquide au travers, et on exprime le marc sous la presse. Lorsque le sucre est totalement fondu, on filtre au travers de la chausse de drap, on ajoute un poisson et demi deau-de-vie rectifiée, demi-poisson, ou seulement une cuillerée à café d'eau de fleur d'orange; on agite le mélange, qu'on met en réserve dans un lieu frais, pour en user au besoin.

Liqueur anodine de Framboises.

On compose cette liqueur avec la même quantité de framboises, que celle qui est entrée dans la liqueur de fraises. Les framboises doivent être odorantes, d'une belle couleur écarlate, vive, fraîchement cueillies et avant le lever du soleil : on les monde de leurs queues, on les écrâse comme les fraises, on les délaie avec la même quantité d'eau de rivière et d'esprit acide de citrons ; on laisse infuser pendant deux heures, on coule le liquide au travers d'un gros linge, on exprime le marc, on fait dissoudre huit onces de sucre blanc dans la liqueur, on la filtre au travers de la chausse de drap, et on y ajoute la même quantité d'eau-de-vie rectifiée, avec demi-poisson, ou seulement une cuillerée d'eau d'œillet aromatisée de gérofles ; on met la liqueur en réserve pour en user comme il vient d'être dit.

Liqueur anodine de Groseilles.

On choisit la groseille mûre, transparente, d'un acidité agréable, et dont les grains ne soient pas trop gros; on l'égraine, on en pèse une livre et demie, auxquelles on ajoute quatre onces de framboises mondées de leurs queues, on jette l'un et l'autre fruit dans un mortier de marbre, on écrase en roulant le pilon, de manière à ne pas froisser les pepins, on ajoute trois demi-septiers d'eau, et on roule encore, puis on verse le liquide dans un vaisseau; on laisse infuser pendant une heure, on pèse douze onces de sucre, que l'on met dans un pot, on le couvre d'un gros linge, on coule le liquide au travers, on exprime le marc sous la presse, et lorsque le sucre est fondu, on filtre la liqueur au travers de la chausse, on y ajoute un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée, et on met en réserve pour en user au besoin.

Liqueur anodine de Citrons.

On fait fondre douze onces de sucre

blanc dans une pinte d'eau bien limpide, et on fait choix de quatre ou cinq citrons d'Italie ou de Portugal; on essuie la superficie avec un linge blanc, on les coupe transversalement en deux parties, on place chacune de ces moitiés de citron entre le pouce et l'index, et on exprime avec la main droite, de manière à rompre les vésicules intérieures qui renferment le suc de ce fruit. On laisse tomber chacune de ces écorces dans l'eau sucrée: lorsque cette opération est finie, on enlève chacune de ces parties d'écorces l'une après l'autre, on les place entre les deux paulmes des mains; on exprime en sens contraire, et assez fortement pour rompre les petites cellules qui renferment les globules d'huile essentielle qui réside dans l'écorce jaune de ce fruit, puis on filtre la liqueur au travers de la chausse, on y ajoute un poisson d'eau de mélisse simple, avec un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée : on agite fortement le mélange qu'on met en réserve dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, pour en user à volonté.

Liqueur anodine d'Oranges.

On fait fondre dix onces de sucre blanc dans une pinte d'eau bien limpide, et on fait choix de quatre ou cinq oranges de Portugal, dont la peau soit fine et d'une belle couleur d'or; on les essuie, et on les coupe transversalement en deux parties, on exprime, comme on a fait des citrons; après quoi on filtre la liqueur au travers de la chausse; on y ajoute un poisson de bonne eau de fleur-d'orange double, avec un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée; on agite fortement le mélange, on le met à part dans un lieu frais, et dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, pour en user à volonté.

Liqueur anodine de Thé.

On choisit du thé *Hesvène ;* on en jette un gros dans une cafetière avec trois demi-septiers d'eau froide; on approche le vaisseau du feu, puis on échauffe, et on entretient le liquide pendant dix minutes à deux degrés de

chaleur au-dessous de l'eau bouillante. On retire le vaisseau du feu, on y jette deux pincées de sucre en poudre, et quand la liqueur est bien refroidie, on la tire au clair, on y fait dissoudre sept ou huit onces de sucre blanc, et lorsque le sucre est bien fondu, on y verse demi-poisson de verjus (1) avec un poisson et demi d'eau-de-vie rectifié; on agite fortement le mélange, et on le verse dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, pour en user lorsqu'on en a besoin.

Dans le cas où l'on estimeroit devoir communiquer quelque vertu plus médicamenteuse à cette liqueur, on pourroit y ajouter quelques gouttes de no trees-

---

(1) Nous nous sommes déterminés à faire entrer l'acide du verjus dans cette liqueur, ainsi que dans celles dont il va être question ci-après, parce que nous avons remarqué que le suc acide de ce fruit n'absorboit ni l'odeur ni la saveur agréable des substances qui forment ces différens composés; mais comme le verjus qui se vend dans les boutiques des Vinaigriers ne remplissoit pas assez bien notre objet parce que cette liqueur est toujours imprégnée de l'amertume désagréable des pepins de ce fruit, nous en donnerons la manipulation dans la classe des liqueurs rafraîchissantes.

sence éthérée d'ambre, de la teinture de vanille, ou de quelqu'autre substance aromatique qui soit analogue à celle du thé.

Liqueur anodine d'eau de Fleur-d'Orange.

On mesure trois demi-septiers d'eau de rivière, que l'on verse dans un vaisseau, avec un poisson et demi de bonne eau de fleur-d'orange double, auxquels on ajoute demi poisson de suc acide de verjus, on fait dissoudre sept onces de sucre dans ce mélange, et quand il est bien fondu, on ajoute un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée, on agite le mélange, et on le réserve pour le besoin.

Liqueur anodine de Fleur-d'Oranges confites.

On jette une demi once des pétales de fleurs-d'oranges pralinées, dans une pinte d'eau froide; on approche le vaisseau du feu, on échauffe, et on

entretient le liquide à deux degrés de chaleur au-dessous de l'eau bouillante, jusqu'à ce que la liqueur ait acquis une couleur citrine foncée ; alors on retire le vaisseau du feu, et quand tout est bien refroidi, on soutire par inclination ; on fait dissoudre dans la liqueur six onces de sucre blanc, et quand il est bien fondu, on ajoute demi-poisson de verjus, avec un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée ; on agite fortement le mélange, on verse dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, et on s'en sert au besoin.

Liqueur anodine de Canelle.

On verse d'abord un poisson et demi d'eau de canelle orgée, sur sept ou huit onces de sucre blanc, avec un demi-poisson de la liqueur acide du verjus. Lorsque ces deux subsances sont bien mélangées avec le sucre, on y verse trois demi-septiers d'eau de rivière bien limpide, et quand le sucre est totalement fondu, on fait dissoudre deux gouttes de notre essence éthérée

d'ambre dans un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée, que l'on verse ensuite dans notre liqueur : on agite fortement le mélange, on le verse dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, pour s'en servir dans le besoin.

Liqueur anodine de Roses.

On met sept ou huit onces de sucre blanc dans un vaisseau, sur lequel on verse demi - septier d'eau de rose, et demi-poisson de suc acide du verjus. Lorsque ces deux substances sont bien incorporées avec le sucre, on les mêle avec trois demi-septiers d'eau de rivière bien limpide, on agite le mélange avec une cuillère de bois, puis on fait dissoudre deux gouttes d'essence d'ambre, et une goutte d'huile essentielle de cédrat, dans un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée, que l'on verse ensuite dans la liqueur ; on agite fortement le mélange, etc.

Liqueur anodine de Mélisse.

On fait également dissoudre la même

quantité de sucre blanc dans un demi-septier d'eau de mélisse simple, et quand le sucre est bien fondu, on y verse trois demi-septiers d'eau bien limpide; on exprime le suc de deux moyens citrons, on coule la liqueur au travers d'un linge, on y ajoute un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée, on agite fortement le mélange, etc.

Liqueur anodine d'écorces de Citrons confites.

On verse une pinte d'eau froide dans un vaisseau qui soit exactement dépourvu de toute odeur; on y jette une once et demie de zestes de citrons nouvellement confits; on approche le vaisseau du feu, on échauffe, et on entretient le liquide à un degré de chaleur au-dessous de l'eau bouillante, jusqu'à ce que la liqueur ait acquis une belle couleur citrine: on retire le vaisseau du feu, et quand tout est refroidi, on tire la liqueur au clair, on y fait fondre six onces de sucre blanc, on exprime le suc de deux petits citrons, et

on passe au travers d'un linge ; on ajoute un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée, on agite fortement le mélange, etc.

Liqueur anodine d'écorces d'Oranges confites.

On pèse une once et demie de zestes d'oranges confits au sucre ; on jette ces portions d'écorces dans une pinte d'eau froide, et on suit en tous points les mêmes procédés que pour la liqueur anodine de citrons.

En voilà, ce me semble, assez pour faire comprendre que les mêmes substances différemment modifiées, et diversement combinées avec d'autres substances analogues, peuvent avoir des vertus et des effets différens, et que cette classe de liqueurs est susceptible d'une plus grande extension que celle que nous lui avons donnée.

CHAPITRE

CHAPITRE PREMIER.

Du Café.

» DEPUIS environ soixante ans, disoit M. de Jussieu en 1715 (1), que le café est connu en Europe, tant de gens en ont écrit sans connoître son origine, que si l'on entreprenoit d'en donner une histoire sur les relations qu'on nous en a laissées, le nombre des erreurs seroit si grand, qu'un seul Mémoire ne suffiroit pas pour les rapporter toutes. »

» L'Europe, dit M. de Jussieu, a l'obligation de la culture de cet arbre aux soins des Hollandois, qui de Moka l'ont portée à Batavia, et au jardin d'Amsterdam. »

La France en est redevable au zèle de M. de Ressons, lieutenant d'artillerie et amateur de la botanique, qui

(1) Voyez Mém. de l'Acad. Royale des Sciences.

se priva, en faveur du jardin du roi, d'un jeune pied de cet arbre qu'il avoit fait venir de Hollande. Il est maintenant assez commun, et on lui voit donner successivement des fleurs et des fruits. Cet arbre, dans l'état où il étoit au jardin du roi lorsque M. de Jussieu fit son mémoire, avait cinq pieds de hauteur, et la largeur d'un pouce : il donne des branches qui sortent d'espace en espace dans toute la longeur de son tronc, toujours opposées deux à deux, et rangées de manière qu'une partie croise l'autre : elles sont souples, arrondies, noueuses par intervalles, couvertes, aussi bien que le tronc, d'une écorce blanchâtre, fort fine, qui se gerce en se desséchant : leur bois est un peu dur, et douceâtre au goût.

Les branches inférieures sont ordinairement simples, et s'étendent plus horizontalement que les supérieures qui terminent le tronc, lesquelles sont divisées en d'autres plus menues qui partent des aisselles des feuilles, et gardent le même ordre que celles du tronc.

Les unes et les autres sont chargées en tout temps de feuilles entières, sans dentelure ni crenelure dans leur contour, aiguës par les deux bouts, opposées deux à deux ; qui sortent des nœuds des branches, et ressemblent aux feuilles de laurier ordinaire, avec cette différence qu'elles sont moins sèches et moins épaisses, ordinairement plus larges, plus pointues par leurs extrémités, qui souvent s'inclinent de côté, qu'elles sont d'un beau vert-geai, et luisantes en dessus, vert-pâle en dessous, et vert-jaunâtre dans celles qui sont languissantes; qu'elles sont ondées par le bord, ce qui vient peut-être de la culture, et qu'enfin leur goût n'est point aromatique, et ne tient point de l'herbe.

Les plus grandes de ces feuilles ont environ deux pouces dans le fort de leur largeur; leurs queues sont fort courtes. De l'aisselle de la plupart des feuilles naissent des fleurs jusqu'au nombre de cinq, soutenues par un pédicule court; elles sont toutes blanches; d'une seule pièce, à peu-près

du volume et de la figure de celles du jasmin d'Espagne, excepté que le tuyau en est plus court, et que les découpures en sont plus étroites, et sont accompagnées de cinq étamines blanches, au sommet jaunâtres, au lieu qu'il n'y en a que deux dans nos jasmins.

Ces étamines débordent le tuyau de leurs fleurs, et entourent un style fourchu qui surmonte l'embryon ou pistile placé dans le fond du calice verd, à quatre pointes, deux grandes et deux petites, disposées alternativement.

Ces fleurs passent fort vîte, et ont une odeur douce, agréable. L'embryon ou jeune fruit, qui devient à-peu-près de la grosseur et de la figure d'un bigareau, se termine en ombilic, et est vert-clair d'abord, puis rougeâtre, ensuite d'un beau rouge, et enfin rouge-obscur dans sa parfaite maturité : sa chair est glaireuse, d'un goût désagréable; qui se change en celui de nos pruneaux noirs secs; l'orsqu'elle est séchée, et la grosseur de ce fruit se réduit alors en celle d'une baie de laurier. Cette chair sert d'enveloppe à deux

coques minces, ovales, étroitement unies, arrondies sur leurs dos, applaties par l'endroit où elles se joignent, de couleur d'un blanc jaunâtre, et qui contiennent chacune une semence calleuse, pour ainsi dire ovale, voutée sur son dos, et platte du côté opposé, creusées dans le milieu, et dans toute la longueur de ce même côté, d'un sillon assez profond. Son goût est tout-à-fait pareil à celui du café qu'on nous apporte d'Arabie (1). Une de ces deux semences venant à avorter, celle qui reste, acquiert ordinairement plus de volume, a ses deux côtés plus convexes, et occupe seule le milieu du fruit.

On appelle café en *coque* ce fruit entier, et café *mondé* ces semences dêpouillées de leurs enveloppes propres et communes.

---

(1) Quoique toutes les espèces de café connues donnent les mêmes produits dans leur analyse chimique, cependant l'odeur et la saveur de la teinture qu'on retire du café d'Arabie, nous ont paru supérieures à celles des cafés de Bourbon et de Java, et la teinture de ces derniers, à celles des cafés de la Martinique et de Saint-Domingue.

Par cette description faite d'après nature, il est aisé de juger que l'arbre du café, qu'on peut appeler cafier, ne peut être rangé sous un genre qui lui convienne mieux que sous celui du jasmin, si on a égard à la figure de la fleur, à la structure de son fruit, et à la disposition de ses feuilles. Cet arbre croît dans son pays natal, et même à Batavia, jusqu'à la hauteur de quarante pieds. Le diamètre de son tronc n'excède pas quatre à cinq pouces : on le cultive avec soin, on y voit en toutes les saisons des fruits, et presque toujours des fleurs; il fournit deux ou trois fois l'année une récolte très-abondante; les vieux pieds portent moins de fruits que les jeunes qui commencent à produire dès la troisième année après la germination.

Les mots *café* en Français, et *cofé* en Anglais et en Hollandais tirent l'un et l'autre leur origine du *cahoué*, nom que les Turcs donnèrent à la boisson que l'on prépare de cette plante.

Quant à sa culture, on peut assurer que si la semence du café n'est pas

mise en terre toute récente, comme plusieurs autres semences de plantes, on ne doit pas espérer de la voir germer : celles de l'arbre qu'on cultivoit depuis une année au Jardin royal, mise en terre aussi-tôt après avoir été cueillies, ont presque toutes levé six semaines après : ce fait justifie les habitans du pays où se cultive le café, de la malice qu'on leur a imputée de tremper dans l'eau bouillante, ou de faire sécher au feu tout celui qu'ils débitent aux étrangers, dans la crainte que venant à élever, comme eux, cette plante, ils ne perdissent un revenu plus considérable. La germination de cette semence n'a rien que de commun. A l'égard des lieux où cette plante peut se conserver, comme il doit y avoir du rapport avec les pays dans lesquels elle naît naturellement, et où l'on ne ressent point d'hiver, on a été obligé jusqu'ici de suppléer au défaut de la température de l'air et du climat, par une serre, à la manière de celle d'Hollande, sous laquelle on fait un feu modéré, pour y entretenir une chaleur douce, et l'on

a observé que pour prévenir la sécheresse de cette plante, il lui fallait de temps en temps un arrosement proportionné; soit que ces précautions en rendent la culture difficile, soit que les Turcs naturellement paresseux, aient négligé le soin de la multiplier dans les autres pays sujets à leur domination, nous n'avons pas encore appris qu'aucune contrée, que celle du Royaume d'Yémen en Arabie, ait l'avantage de la voir croître chez elle abondamment; ce qui paroît être la cause pour laquelle avant le quinzième siècle son usage nous a été presque inconnu. »

Observation sur la culture et le commerce du Café.

Si les Turcs ont négligé la culture du cafier, et d'étendre la branche de commerce que leur offroit la graine de café, comme le disoit M. de Jussieu en 1715, notre ardeur a saisir toutes les nouveautés qui se présentent, fut portée à un si haut degré d'activité sur ce qui concernoit la culture de cet arbre,

que depuis cette époque jusqu'en 1750, on pourroit mettre en question si les nouvelles plantations et les produits que nous avons retirés des cafiers qu'on cultivoit dans nos différentes colonies, n'équivaudroient pas les récoltes du café que les Turcs ont pu faire, tant dans l'Arabie heureuse, que dans les Echelles du Levant.

S'il nous étoit permis d'asseoir un jugement, d'après les observations et les connoissances que nous avons acquises sur la consommation qui se faisoit annuellement des cafés qu'on récoltoit dans les colonies Françaises à cette époque, la question ne seroit pas difficile à résoudre; car nous croyons être suffisamment autorisés pour assurer que sur cent milliers de café qui se consommoient tant en France, que dans la Flandre Française, Allemande, et dans le Nord, il y en avoit au moins quatre-vingt-dix milliers qui provenoient de nos Colonies.

Cette branche de commerce étoit déjà devenue si considérable, en raison de ce qu'elle avoit été jusqu'alors, et

du peu de temps que nous avions commencé à cultiver cet arbre dans nos Colonies, qu'on aura tout lieu d'en être surpris, si l'on veut bien se donner la peine de vérifier les remarques que nous avons faites sur les progrès du commerce de cette graine.

On trouvera 1°. par les trois différens dispositifs des ventes que notre compagnie des Indes a faites dans les années 1732, 1733 et 1734, où l'on ne connoissoit pas encore l'usage des cafés de nos Colonies en Europe, que cette Compagnie fit exposer dans chacune de ces trois ventes, les quantités de six, sept, et sept cent cinquante milliers de café qu'on avoit fait venir de l'Arabie heureuse par la voie de Moka, et ces cafés ne furent vendus que trente sous, puis vingt-huit et vingt-six sous la livre, parce que ces quantités de café paroissoient surabondantes, comparativement à la consommation qu'on faisoit alors de cette graine.

2°. On trouvera encore par les dispositifs des trois ventes que la même

Compagnie fit dans les années 1748, 1749 et 1750, où l'on avoit commencé depuis quelque temps à faire usage du café des Iles, que cette Compagnie fit exposer dans chacune de ces trois dernières ventes, les mêmes quantités de café que dans les années précédentes; ceux-ci furent néanmoins vendus dans les prix de quarante à quarante-cinq sous la livre; ce qui produisit une augmentation de dix à quinze sous, et indépendamment de la plus *value* de ce café, la Compagnie ayant encore fait exposer dans chacune de ces trois dernières ventes, dix-huit ou dix-neuf cent milliers de café de Bourbon, celui-ci fut vendu vingt et vingt-deux sous la livre, malgré la mauvaise qualité de cette espèce de café, en comparaison de celle qu'on y remarque aujourd'hui; et quoique cette quantité fût extraordinaire, il en arrivoit encore annuellement plus de trois milliars pesans dans les différens ports de France que l'on tiroit de la Martinique, de Saint-Domingue et de Cayenne.

Si l'on observoit qu'aujourd'hui la

consommation du café est peut-être trois fois plus considérable qu'en 1750, on conviendroit aisément que de toutes les denrées qui existent, après celles de première nécessité, il n'y en a peut-être pas une dont le commerce se soit accru progressivement avec autant de rapidité que celui de cette graine.

On croit qu'un Molah nommé Chah-Dely, fut le premier Arabe qui adopta l'usage du café, dans la vue de se délivrer d'un assoupissement continuel, qui ne lui permettoit pas de vaquer convenablement à ses prières nocturnes ; ses Derviches l'imitèrent, et leur exemple entraîna les gens de loi.

On ne tarda pas à s'apercevoir que cette boisson purifioit le sang par une douce agitation, dissipoit les pesanteurs, égayoit les esprits, si bien que ceux mêmes qui n'avoient pas besoin de se tenir éveillés, en adoptèrent l'usage, ensorte que des bords de la Mer-Rouge il passa à Médine, à la Mecque, et par les Pellerins, dans tous les pays Mahométans.

Si l'histoire de ce Molah étoit bien

constatée, tous les peuples de l'Arabie Heureuse lui seroient redevables d'avoir trouvé l'art d'y établir une branche de commerce qui y avoit été inconnue jusqu'alors.

Dans les contrées où la liberté ne règne point comme parmi nous, dit un autre Auteur, et où la jalousie des hommes et la retraite austère des femmes rendent la société moins vive, on imagina d'établir des maisons publiques, où l'on distribuoit le café. Celles de Perse qui paroissent avoir été les premières, devinrent bientôt des lieux infâmes, où de jeunes Géorgiennes, vêtues en courtisanes représentoient des farces impudiques, et se prostituoient pour de l'argent; mais lorsqu'Abbas II eut fait cesser des dissolutions si révoltantes, ces maisons furent un asyle honnête pour les gens qui avoient quelque loisir, et un lieu de délassement pour les hommes occupés : les Politiques s'y entretenoient de nouvelles, les Poëtes y récitoient leurs vers, et les Molahs y débitoient leurs sermons, qui étoient ordinairement payés par quelques aumônes.

Les choses ne se passèrent pas aussi paisiblement à Constantinople; on n'y eut pas plutôt ouvert des cafés, qu'ils furent fréquentés avec fureur; on n'en sortoit pas. Le grand Muphti, désespéré de voir les mosquées abandonnées, décida que le café étoit compris dans la loi de Mahomet qui interdit l'usage des liqueurs fortes. Le gouvernement fit aussitôt fermer des maisons qui déplaisoient si fort aux Prêtres, et chargea même les Officiers de police de s'opposer à l'usage de cette liqueur jusques dans l'intérieur des familles; mais un penchant décidé triompha de toutes ces sévérités; on continua de prendre du café, et même les lieux où il se distribuoit, se trouvèrent bientôt en plus grand nombre qu'auparavant.

Vers le milieu du seizième siècle, le grand Visir Kuproli se transporta, déguisé, dans les principaux cafés de Constantinople; il trouva une foule de gens mécontens, qui, persuadés que les affaires du gouvernemeut sont en effet celles de chaque particulier, s'en entretenoient avec chaleur, et censu-

roient avec une hardiesse extrême la conduite des généraux et des Ministres. Delà il passa dans les tavernes où l'on vendoit du vin : elles étoient remplies de gens simples, dont la plupart étoient accoutumés à regarder les intérêts de l'État comme ceux du Prince qu'ils adoroient en silence, chantoient gaiement, parloient de leurs amours et de leurs exploits guerriers. Ces dernières sociétés qui n'entraînoient point d'inconvéniens, lui parurent devoir être tolérées, mais il jugea les premières dangereuses dans un état despotique, il les supprima, et personne n'entreprit de les rétablir.

Ce règlement, qui ne s'étendoit pas plus loin que la capitale de l'Empire, non-seulement n'y diminua pas l'usage du café, mais on prétend qu'au contraire il servit à en augmenter la consommation. Dans toutes les rues et les marchés on en offroit de tout fait, et il n'y avait pas de maison où l'on n'en prît au moins deux fois le jour : dans quelques-unes même on en versoit à toute heure, parce qu'il

étoit et qu'il est encore d'usage d'en présenter à tous ceux qui arrivent dans une maison, et qu'il seroit également malhonnête de n'en point offrir, ou d'en refuser. D'autres disent que les cafés se sont r'ouverts à Constantinople, en même-temps que cette nouveauté s'est introduite en France et en Angleterre. S'il est vrai que les ordres du Muphti ont plutôt servi à augmenter qu'à anéantir l'usage du café, il y a tout lieu de présumer que les cafés de Constantinople ne restèrent pas longtemps fermés. Quoi qu'il en soit, ce n'a été qu'en 1650, que les Distillateurs d'eau-de-vie et d'eau-forte, qui étoient déjà connus sous le nom de Marchands de liqueurs, ont commencé à débiter publiquement la boisson du café à Paris, et on a remarqué que ces nouveaux établissemens produisirent une sensation assez considérable dans cette Capitale, pour avoir concouru à la réformation des mœurs de ses habitans. On dit aussi que c'est un particulier nommé Édouard, qui introduisit en 1652, l'usage du café, à Londres,

à

à son retour d'un voyage qu'il avait fait au Levant.

Analyse chimique du Café d'Arabie, par l'Académie Royale des Sciences de Paris.

PAR l'analyse chimique que l'Académie Royale des Sciences a faite du café d'Arabie, trois livres de cette graine étant torréfiées comme il convient, se sont trouvées diminuées de la quatrième partie de leur poids. On a fait bouillir légèrement les deux liv. quatre onces de ce café ainsi brûlé et réduit en poudre, dans soixante-douze livres d'eau limpide. Cette décoction séparée du marc, versée par inclination et distillée lentement au bain de vapeurs, a donné soixante livres neuf onces de liqueur limpide, qui étoit d'abord insipide, qui a donné ensuite des marques d'un peu d'acide, et enfin d'un acide violent. La masse qui est restée dans l'alambic, réduite à la consistance d'un extrait solide, pesoit dix-sept onces deux dragmes, laquelle

étant distillée par la cornue, a donné cinq onces une dragme soixante grains de liqueur acide, deux onces trois dragmes trente grains de liqueur âcre, alkaline, avec une portion de sel volatil, urineux, une once cinq dragmes quarante-deux grains d'huile d'une consistance épaisse. La masse noire qui est restée dans la cornue, raréfiée et spongieuse, pesoit quatre onces deux dragmes, laquelle ayant été calcinée pendant plus d'onze heures, soit au feu de réverbère, soit dans le creuset, est demeurée encore noirâtre; elle a répandu de la fumée et de la flamme pendant tout ce temps, et elle a été réduite à une once trois dragmes. Étant ainsi calcinée, on en a retiré, par la lixiviation, sept dragmes 70 grains de sel alkali fixe, qui avoit l'odeur et le goût du soufre. La perte des parties dans la distillation à la cornue, a été de trois onces six dragmes 48 grains; et dans la calcination, les parties qui se sont évaporées en fumée et en flamme, ont été de deux onces cinq dragmes 36

grains. Il est clair, par l'analyse de cette teinture, qu'une demi-once de café brûlé contient une dragme 78 grains d'un extrait épais, 50 grains environ de sel acide, huit grains de sel volatil urineux, treize grains d'huile qui approche de la consistance de la graisse, huit grains de sel fixe, et quatre grains de cendre ou de terre. Mais la poudre tirée après la décoction, et bien séchée, pesoit seulement vingt-trois onces six dragmes, et par conséquent il y a eu plus de douze onces de cette poudre dissoute dans la décoction; ensuite cette poudre, qui faisoit le marc après la décoction, étant distillée dans la cornue, il est sorti cinq onces une dragme 44 grains de liqueur, qui a donné des marques d'un peu d'acide et de beaucoup plus d'alkali, six onces sept dragmes 36 grains d'huile épaisse, et de la consistance de la graisse, 38 grains de sel volatil. On a retiré de la cornue six onces quatre dragmes d'une masse noire, laquelle étant calcinée pendant huit heures, a laissé

quatre dragmes 24 grains de poussière d'un gris cendré, dont on a retiré par la lixiviation 24 grains de sel qui n'étoit pas purement alkali, mais salé. Ainsi, les parties qui se sont dissipées et perdues dans la distillation, égalent le poids de cinq onces 25 grains; dans la calcination, cinq onces sept dragmes 48 grains.

On peut conclure de ces analyses du café, que sa vertu dépend principalement d'une huile epaise empyreumatique, mais qui se raréfie très-fort, et qui s'est chargée des particules de feu, en le torréfiant, avec une portion assez considérable de sel volatil urineux.

Réflexions sur les analyses des différens Cafés de nos Colonies Françaises.

Comme l'analyse que l'Académie des Sciences a faite, ne s'étend pas au-delà du café d'Arabie, j'ai cru devoir m'occuper plus particulièrement de

ceux qu'on cultive dans les Colonies Françaises, pour tâcher de découvrir d'où provient la différence que l'on remarque entre ces espèces de café et celui d'Arabie, et de trouver des moyens qui pourront peut-être concourir à augmenter la qualité spécifique de nos différentes espèces de café. L'analyse de cette graine étant le seul moyen qui me parût remplir l'objet que je m'étois proposé, j'analysai, l'un après l'autre, les cinq autres espèces de cafés connus, et je présumai n'avoir rien de mieux à faire que d'y appliquer le même menstrue, en faisant usage des moyens dont s'étoit servi l'Académie. Je suivis exactement tous les procédés de cette illustre Compagnie, et je trouvai que chacune des différentes espèces des cafés sur lesquels j'opérai, me donna les mêmes produits que l'Académie avoit retirés de celui d'Arabie; mais comme je m'étois persuadé qu'il devoit y avoir quelques différences entre les qualités spécifiques de ces cafés et celui d'Arabie, je répétai mes opérations avec la même exactitude

que dans les analyses précédentes. Or, comme les résultats ont été absolument les mêmes, ne serions-nous pas suffisamment autorisés à conclure que toutes les espèces de cafés, non-seulement contiennent les mêmes principes, mais encore que les différences qu'on y remarque, même aujourd'hui, tant par rapport à leurs qualités spécifiques que relativement à la diversité de leur couleur; que toutes ces différences, dis-je ne peuvent provenir que de causes accidentelles, ou des différens moyens qu'on employe, soit dans la culture des cafiers, soit dans la manière de récolter, préparer et conserver cette graine. En effet, pourquoi, à l'exception de la teinture qu'on tire du café d'Arabie, qui est toujours de bonne quantité, l'odeur et la saveur des teintures qu'on tire des autres espéces de cafés, sont-elles si différentes entre elles? Pourquoi trouvons-nous encore quelquefois des cafés de Bourbon et de Java, qui nous donnent une teinture aussi savoureuse, et presqu'aussi agréable que celle du café d'Arabie?

Pourquoi, parmi les autres espèces de cafés, s'en trouve-t-il qui nous donnent une teinture tellement supérieure à celle des cafés qui leur sont analogues, que cette teinture peut aisément soutenir la comparaison avec celle des meilleures qualités de cafés? Pourquoi la couleur des grains du café de Bourbon et de Java est-elle semblable à celle du café d'Arabie, tandis que celles des cafés Martinique, Saint-Domingue, Cayenne et Guadeloupe, etc. comme aussi des cafés qui ont été récoltés dans la même Province, sont si différentes entre elles? Enfin, pourquoi les arbres appelés cafiers, que nos Naturalistes ont rangés dans la classe des plantes qui produisent les graines sèches ou farineuses, seroient-ils plus susceptibles de ces variations dans l'espèce de cette graine, qu'aucune des autres productions du même genre? Il semble que ces questions ne seroient pas difficiles à résoudre, si nos savans Naturalistes, qui sont plus initiés dans les mystères de la philosophie naturelle, vouloient bien en faire le sujet de leurs études;

et nous sommes persuadés que, si M. de Jussieu avoit prévu que l'article du café fût devenu l'objet d'un commerce aussi précieux pour la Nation Française, cet illustre Citoyen, assez connu par ses talens supérieurs et son zèle patriotique, se fût transporté au centre de nos plantations de cafiers; et que d'après ses observations particulières, ce savant Naturaliste auroit infailliblement établi des principes relatifs aux températures des saisons et des climats, de manière qu'avec les soins nécessaires, et le degré de chaleur convenable, toutes les variations que nous remarquons dans les espèces de cafés auroient assurement été ramenées au point de perfection de celui que nous distinguerons par sa couleur, et que nous avons trouvé infiniment supérieur aux autres, quoique cette espèce particulière de café ait été récoltée dans le même terroir que ceux dont la qualité est bien inférieure. Mais si les mêmes terroirs et le même degré de chaleur ont produit une qualité de café aussi différente des autres, comme j'en ai encore ac-

tuellement la preuve en main, cela ne doit-il pas nous autoriser à conclure, 1°. que la nature des terreins, peut être, pour ainsi dire, regardée comme indifférente, pourvu que les cafiers soient exposés dans un climat à un degré de chaleur suffisant pour la parfaite maturité de leur graine; chaleur qui lui est d'autant plus nécessaire, que toutes ses bonnes qualités dépendront toujours de ce degré de perfection.

2°. Qu'il y a des précautions indispensables à prendre dans la manière de faire sécher ces cafés, lorsqu'ils ont été fraîchement cueillis.

3°. Que les matériaux qui doivent servir à la construction des plattes-formes destinées à faire l'office de séchoirs, soient absolument inodores.

4°. Que ces plattes-formes ou planchers doivent être assez élevés pour que l'air circule librement par-dessous; car autrement il y auroit lieu de craindre que les exhalaisons de la terre ne communiquassent quelque odeur étrangère au café, qui s'en imprégneroit

d'autant mieux, que les pores de cette graine fraîchement cueillie sont plus ouverts, et qu'elle contient encore une quantité surabondante d'eau, qui est toujours disposée à recevoir toutes les exhalaisons sulphureuses ou putrides dont l'air environnant pourroit être chargé.

5°. Qu'il seroit encore nécessaire, après que ces cafés auroient été bien séchés, de les conserver, au moins pendant deux années, dans un grenier ou magasin disposé de manière que l'air y circulât assez librement pour évaporer l'humidité surabondante, et le goût de verd dont cette graine nouvellement récoltée est toujours chargée; car ce ne peut être qu'en entretenant ces cafés dans le plus grand état de siccité, que leurs sels peuvent avoir la faculté d'atténuer les globules huileux qui ne deviennent essentiellement odoriférans, qu'en raison de ce qu'ils ont subi le degré de coction nécessaire pour les rendre plus solubles dans l'eau. Cette opération de la nature, toute inanimée qu'elle nous paroît être dans la graine

du café, n'en produit pas moins un mouvement progressif, qui tend toujours à écarter les obstacles qui pourroient s'opposer à la réunion de ses parties huileuses et salines. Mais comme les mouvemens qui doivent contribuer à cette opération, ne sont produits que par la nature qui paroît être dans un état d'inertie, la réunion de ces principes ne peut s'effectuer que par le laps de temps nécessaire pour ces sortes d'opérations, à moins que ce temps ne puisse être abrégé par le secours de l'art.

La torréfaction du café sert bien à ouvrir les pores de cette graine; mais cette opération ne répare pas le défaut de coction que la nature ou l'art lui auroient refusé, puisque les molécules huileuses qui résident dans le café nouvellement récolté, se manifestent encore sensiblement sur la teinture qu'on tire de ce café.

Ce que nous venons de dire peut encore servir à démontrer que toutes les opérations de la nature ont un terme donné, qu'elle doit parcourir nécessai-

rement, et que l'art ne peut abréger qu'en partie : c'est ce dont on sera vraisemblablement convaincu par le moyen de l'expérience suivante.

Expérience sur le Café nouvellement et anciennement récolté.

1°. On fait torréfier et réduire en poudre une quantité déterminée de café nouvellement récolté; on met cette poudre de café grillé, dans une suffisante quantité d'eau, à l'effet d'en extraire la teinture suivant la méthode, et lorsque le marc s'est précipité, on verse cette teinture par inclination dans une tasse à café, et si on observe attentivement cette liqueur lorsqu'elle n'est plus agitée, on remarque une infinité de petites molécules huileuses, rangées les unes à côté des autres, et qui flottent sur la superficie de cette teinture.

2°. On fait torréfier et réduire en poudre la même quantité de café qui a mûri sur l'arbre, et qui a été récoltée conservée comme il a été dit ci-dessus; on met cette poudre de café dans

la même quantité d'eau, à l'effet d'en extraire la teiture comme il vient d'être dit. Lorsque le marc s'est précipité, on verse par inclination, et si on observe avec la même attention, on trouve que les parties huileuses qui résidoient dans la graine de cette espèce de café, ont été atténuées de manière qu'il n'en paroît aucun vestige sur la superficie de la teinture qu'on en a retirée : or, comme les particules huileuses qui flottoient sur la teinture du café nouvellement récolté, n'étoient pas naturellement susceptibles d'évaporation; que ces globules huileux ne se retrouvent plus sur la teinture du café qui a reçu tous les degrés de coction nécessaire, et que l'odeur et la saveur de cette dernière teinture étoient encore infiniment supérieures à celles du café nouvellement récolté, on concevra aisément que cette différence provient de ce que les molécules huileuses avoient éprouvé les degrés d'atténuation convenables pour acquérir la faculté de se dissoudre, et de s'étendre plus uniformément, et de manière à produire

la sensation plus agréable qu'on a remarquée dans la teinture qui en avoit éte imprégnée. Or, si ces différentes espèces de café contiennent les mêmes principes, ainsi qu'il paroît avoir été évidemment démontré par les analyses qui ont été faites de ces graines, pourquoi la teinture qu'on tire du café d'Arabie est-elle plus odoriférente que celle des cafés de Bourbon et de Java, et pourquoi le café de la Martinique, dont les graines sont de couleur d'un vert clair-jaunâtre, nous donne-t-il une teinture aussi agréable que ces dernières espèces de café, tandis que ceux qui ont été récoltés dans le même terroir, sous la même température, et dont les grains sont différens, nous donnent une teinture bien inférieure à celle du café que nous avons désigné par sa couleur jaunâtre? Ces différences ne proviendroient-elles pas de ce que ces cafés auroient été cueillis avant d'avoir atteint le degré de maturité nécessaire, ou bien encore de ce qu'on auroit exposé à l'ardeur du soleil cette graine trop fraîchement

mondée de son enveloppe? Ne conviendroit-il pas mieux de la laisser dans cette même enveloppe, jusqu'à ce qu'elle eût acquis un degré de sécheresse assez considérable pour faciliter l'identification des sels volatils odorans, qui, conjointement avec le principe fixe, forment la constitution du café; car quoique les parties nutritives qui résident dans ces enveloppes paroissent épuisées, de manière à ne plus fournir aucune espèce d'aliment aux graines qu'elles renferment, il semble néanmoins que ces enveloppes pourroient être d'une très-grande utilité pour favoriser la concentration des sels essentiels qui se trouvent dans un état d'autant plus susceptible d'évaporation, que le principe odorant étant continuellement agité par les rayons du soleil auxquels on expose cette graine fraîchement cueillie, les liens qui l'unissent au principe fixe du café sont d'une nature trop lâche pour le retenir dans leur sein.

Ne seroit-il pas également possible que les planchers qui doivent faire

l'office de séchoirs, fussent élevés au moins de deux pieds au-dessus du sol, et que ces planchers fussent construits avec des clayes qu'on adapteroit les unes contre les autres : cette construction paroîtroit devoir d'autant mieux concourir à accélérer le desséchement de cette graine, que la colone d'air qui circuleroit sous ces planchers, s'insinueroit à travers les intervalles des claies, et contribueroit merveilleusement à faire évaporer l'humidité, en proportion de ce que les rayons du soleil auroient eu la faculté d'en distraire du café qu'on y auroit exposé. D'ailleurs, la fraîcheur de cette même colonne d'air ne contribueroit-elle pas encore à resserrer les pores de cette graine, de manière à retenir les particules des sels essentiels qui pourroient se détacher, et s'exhaler en même-temps que l'humidité surabondante.

Je communiquai, il y a quatre ou cinq ans, ces observations à plusieurs habitans de la Martinique, je les donnai même par écrit à l'un d'eux qui me les avoit demandées, à dessein d'en

d'en faire usage ; il devoit aussi m'instruire de ses progrès, ce qu'il fit l'année suivante, en m'envoyant du café de sa récolte qu'il avoit laissé mûrir plus long-temps sur l'arbre, et dont je conserve encore une partie ; mais malheureusement notre correspondance ne dura pas long-temps, parce que la mort l'enleva quelque temps après, de sorte qu'il ne me fut pas possible d'acquérir d'autres lumières relatives à cet objet.

Voici cependant les objections qui m'ont été faites par d'autres Américains à qui j'avois également communiqué mes réflexions..... » Nous savons bien, me dirent-ils, que la plus grande partie de nos cafés n'est pas assez mûre ; mais si nous les laissions mûrir d'avantage, ils ne seroient plus aussi verts, et vos Négocians ne nous les achetteroient plus qu'à vil prix... La construction des séchoirs par le moyen des clayes, ainsi que la méthode d'y faire sécher le café avec son enveloppe, pourroient être praticables, et nous concevons d'avance que ces moyens vaudroient

beaucoup mieux que ceux dont nous avons fait usage jusqu'aujourd'hui; mais ces opérations seroient beaucoup plus dispendienses, et il pourroit arriver que la valeur réelle de nos cafés n'augmentât pas en raison de la dépense extraordinaire que ces nouveaux procédés nous occasionneroient.... »

Voilà où en sont les progrès que nous avons faits jusqu'ici dans cette partie d'agriculture. Nos négocians ont décidé qu'il falloit que les cafés fussent verts, pour être commercés avec avantage, et nos cultivateurs ne se donnent même pas la peine de faire les expériences du succès desquelles ils sont moralement et physiquement assurés, parce qu'ils craignent de ne pas retïrer leurs avances.

C'est ainsi que l'ignorance, les faux préjugés et l'intérêt particulier se sont presque toujours réunies pour mettre des entraves à la prospérité des Arts qui peuvent concourir au bien général des Etats.

Quoique l'article du café soit devenu une des meilleures branches de notre

commerce maritime, cette partie de notre commerce ne seroit-elle pas encore susceptible d'une augmentation considérable, si, avec les secours de l'Art encouragé par une administration éclairée, on trouvoit le moyen de perfectionner la qualité de nos cafés, de manière à équivaloir celui que toutes les Nations de l'Europe vont chercher en Arabie? La situation heureuse de la France, qui se trouve presque au centre de cette même Europe, ne nous met-elle pas à portée d'être les seuls possesseurs de cette précieuse branche de commerce? Pourquoi négligerions-nous aujourd'hui ce que d'autres Nations pourront peut-être faire un jour avec plus de soin, en nous enlevant même la majeure partie de ce commerce qui est actuellement dans nos mains.

D'après tout ce qui a été dit sur ce sujet, il semble que nous sommes suffisamment autorisés à conclure que la mauvaise qualité des cafés de nos colonies provient, au moins pour la majeure partie, du défaut de maturité, et non pas de la différence du terroir,

ainsi que plusieurs le pensent : la preuve de ce que j'avance, se trouve non-seulement dans les meilleurs qualités des cafés de Bourbon et de Java, mais encore dans celui de la Martinique, que nous avons distingué par sa couleur: cette dernière espèce de café avoit cependant été récoltée dans le même terroir, et à côté de ceux qui lui sont très-inférieurs en qualité.

Au surplus, comme mes observations ne sont fondées que sur l'analyse que j'ai faite des différentes espèces de cafés des Isles, qui m'ont été communiqués, il pourroit arriver que quelques-unes des conséquences que j'en ai tirées, fussent dans le cas de souffrir des difficultés que je n'ai pu prévoir; si cela étoit ainsi, il semble qu'il conviendroit mieux de suppléer à notre défaut de lumières, en employant d'autres moyens que l'art pourroit suggérer, que de censurer des observations qui seront peut-être de quelque utilité à ceux qui se trouveroient à portée de traiter cette matière plus à fond, et avec plus de fruit.

Des différentes qualités de Cafés, et du choix qu'on en doit faire.

Independamment des cafés qui nous viennent par la voie du commerce de l'Inde, on nous apporte aussi, par la même voie ceux qu'on recueille aux Isles de France et de Bourbon, et ce sont nos Négocians, ou des particuliers qui font venir les cafés de la Martinique, de Cayenne, la Guadeloupe, et Saint-Domingue; à l'égard des cafés que les Hollandois récoltent, et font venir de Batavia ou de Java, s'il en passe quelque partie en France, ce ne peut être que sous une autre dénomination; car on ne trouve plus de cette espèce de café dans le commerce.

Tous ces différens cafés se distinguent, soit par leurs qualités spécifiques, soit par leur couleur, soit encore par la forme, ou les différentes grosseurs de leurs grains. Les cafés de Bourbon et de Java ressemblent néanmoins si parfaitement, quant à la couleur et à la grosseur des grains, à celui qui nous vient de l'Arabie-Heureuse, que

celui-ci ne peut être distingué de ces deux autres espèces, que par son odeur et sa saveur, qui sont plus pénétrantes et plus agréables. Lorsqu'on met ces trois espèces de café à côté l'une de l'autre, et qu'on les observe avec la plus grande attention, on remarque dans le café d'Arabie une teinte plus brillante, qui couvre la superficie de ses grains, et que ce coloris est tout-à-fait particulier à cette espèce; mais lorsque ce café est mêlé avec ceux de Bourbon et de Java, l'œil le plus attentif pourroit encore s'y tromper, à moins que ce mélange ne fût exposé dans un jour assez favorable, pour que les rayons de la lumière fissent sortir la couleur brillante du café d'Arabie. A l'égard des cafés de la Martinique, Saint-Domingue, Cayenne et la Guadeloupe, on peut aisément les distinguer des cafés Moka, de Bourbon et de Java, par la seule inspection, parce que les grains de ces quatre premières espèces sont plus gros, et que leur couleur est d'un vert terne, plus brun que jaunâtre, quelques-uns tirant un

peu sur la couleur grise, et les autres sur la blanchâtre ; mais ces quatre espèces sont en général de couleur fort obscure.

Le café de Saint-Domingue se distingue plus particulièrement par la forme de ses grains qui sont plus applatis, ainsi que par leur volume qui est plus allongé : on distingue encore cette espèce de café par une saveur qui lui est toute particulière, et en vertu de laquelle, dit-on, les Négocians du Nord nous achettent ce café, de préférence à ceux de la Martinique et de Cayenne, quoique ceux-ci soient d'une qualité supérieure au café de Saint-Domingue, qu'on doit ranger dans la dernière classe.

A l'égard des cafés de la Martinique, la Guadeloupe et Cayenne, comme leurs grains sont presque tous égaux dans leur proportion, on ne peut distinguer la meilleure qualité, que par la couleur qui est d'un vert clair, plus jaunâtre, à-peu-près semblable à celle du café de Bourbon, et lorsque les grains sont bien nourris, et la peau bien tendue.

On doit regarder comme médiocres, ou de mauvaise qualité, tous les cafés dont les grains sont de la couleur d'un vert-brun, gris obscur, ou blanchâtre, dont la peau paroît lâche, et pour ainsi dire ridée, attendu que ces signes apparens sont presque toujours une marque certaine que ces cafés ont été cueillis avant d'avoir atteint le degré de maturité nécessaire; ce qui fait que ces espèces de cafés ont toujours un goût âcre et acerbe.

Pour ce qui concerne la disproportion qu'il peut y avoir entre la grosseur des grains de café, je me suis assuré que leur volume n'influoit aucunement sur la qualité; mais je ne puis trop répéter que la couleur de cette graine doit toujours être d'un vert-clair, jaunâtre, même plus jaune que vert, que les grains en soient bien nourris; que la pellicule qui leur sert d'enveloppe soit bien lisse, et tendue de manière qu'ils paroissent brillans, parce que ces signes extérieurs sont les seuls qui font connoître que cette graine a mûri suffisamment sur l'arbre,

et qu'elle a subi les degrés de coction nécessaire. Mais les pluies abondantes, disent encore les Américains, qui tombent dans l'arrière-saison, ne nous permettent pas de laisser nos cafés plus long-temps sur l'arbre. Cette objection, toute spécieuse qu'elle paroît être, semble néanmoins mériter peu de considération, de la part de ceux qui voudront répéter l'expérience suivante.

Expérience sur le Café en grains et non grillé

Je jetai une once de café en grains et non grillé dans douze onces d'eau froide; je plaçai mon vaisseau près du feu, de manière que l'eau pût s'échauffer par gradation; je fis bouillir pendant cinq minutes, et j'entretins la liqueur pendant un quart d'heure à deux degrés au-dessous de l'eau bouillante; je versai toute la liqueur par inclination dans un autre vaisseau, et je remarquai que cette décoction étoit médiocrement mucilagineuse, et qu'elle étoit imprégnée de

la couleur, de l'odeur et de la saveur douce et naturelle du café crud ; je mis cette décoction en réserve, et j'exposai les grains de café à un air libre, jusqu'à ce qu'ils fussent ramenés au point de siccité; je remarquai alors que ces grains de café avoient pris une couleur brune, fort obscure, et que la pellicule qui leur servoit d'enveloppe étoit devenue semblable à celle du parchemin; je torréfiai ce café, et je le fis griller de manière que, par rapport à sa couleur brune, il paroissoit avoir deux ou trois nuances de torréfaction de plus qu'à l'ordinaire; car on ne peut déterminer le véritable degré de torréfaction de ce café, que par l'odeur balsamique de la fumée qui s'en exale. Lorsqu'il fut refroidi, je le pesai, et je trouvai vingt grains de moins que si la même quantité de café n'eût pas subi d'altération dans la décoction; je fis réduire cette graine en poudre, que je jetai dans six onces d'eau, à l'effet d'en extraire la teinture suivant la méthode. Quoique cette teinture m'ait paru être plus légère que

celle de la même quantité de café qui n'auroit pas été soumise à l'expérience, on aura néanmoins lieu d'être surpris que cette teinture avoit conservé la même saveur agréable du café. En effet, laquelle de toutes les graines aromatiques connues pourroit soutenir une aussi longue ébullition, sans que les principes balsamiques en eussent souffert aucune altération? car on doit encore observer ici que la teinture résultante de la première décoction ne contenoit, pour ainsi dire, que la partie colorante de la pellicule qui enveloppoit les grains de café, et que la teinture que j'avois retirée de ces mêmes grains, après les avoir fait sécher et griller, n'étoit pas moins agréable que si ce café n'eût souffert aucune altération. A l'égard de la perte que cette graine a pu faire par rapport à la quantité, nous estimons que cette perte doit être attribuée à l'extraction des parties gommeuses et colorantes qui résidoient dans la pellicule extérieure du café.

Quant à sa récolte, nous croyons avoir prouvé démonstrativement aux

cultivateurs de cette plante, que les pluies qu'ils pourroient avoir à craindre aux approches de la saison où l'on fait ordinairement cette récolte, que ces pluies, dis-je, quoique abondantes, ne doivent pas les déterminer à cueillir leur café, avant son degré de maturité nécessaire, puisque les principes constitutifs de cette graine sont si étroitement liés ensemble, que même après une ébullition de cinq minutes dans l'eau commune, et une infusion d'un quart-d'heure dans la même eau, à deux degrés au-dessous de l'eau bouillante, je les ai tous retrouvés dans le même état, et sans qu'ils eussent souffert d'altération. Cette expérience m'a encore servi à découvrir un phénomène qui m'a paru d'autant plus surprenant, que je n'avois pas même soupçonné que cela dût arriver ainsi. Comme la décoction que j'avois retirée du café en grain et non brûlé, m'avoit paru un peu mucilagineuse, je présumai que cette petite quantité de mucilage pouvoit envelopper quelques particules d'acide que l'eau auroit également pu dis-

soudre. Pour m'en assurer, j'exposai cette décoction à une température propre à exciter la fermentation naturelle, si la liqueur en avoit eté susceptible ; je l'observai vingt-quatre heures après, et je remarquai que sa couleur jaunâtre s'étoit changée en celle du plus beau vert de pré, que la saison du printems puisse nous offrir ; je conservai cette liqueur pendant huit jours, et je trouvai qu'elle n'avoit éprouvé d'autre altération que celle d'avoir perdu presque la totalité de l'odeur et de la saveur du café crud, dont elle étoit imprégnée ; car elle conserva constamment sa couleur verte et sa limpidité ; mais lorsque j'eus ajouté quelques gouttes d'huile de vitriol dans un poisson de cette teinture, elle devint rougeâtre, ensuite bleuâtre, puis de la couleur jaunâtre qu'elle conserva.

Je fis dissoudre du sucre dans une autre partie de cette teinture à laquelle j'ajoutai la même quantité d'esprit de vin qu'on fait entrer dans une liqueur potable : six heures après le mélange, sa couleur fut changée en celle

de vert-pomme, ensuite en celle d'un jaune très clair ; et cette liqueur n'a conservé d'autre odeur ni d'autre saveur que celle de l'esprit de vin. La couleur verte de cette décoction ne peut être d'aucune utilité, pas même aux teintures, et je laisse aux Physiciens à décider comment a pu s'opérer la génération de cette couleur ; mais la couleur blanche de la pellicule qui enveloppoit les grains de café soumis à l'expérience, et la saveur agréable de la teinture que nous avons retirée après la torréfaction de cette graine, nous autorisent au moins à présumer que la couleur verte de cette décoction résidoit dans la pellicule du café crud, puisque les principes de cette graine sont restés intacts.

De la torréfaction du Café.

La méthode de griller le café, qui ne paroît simple, que parce que cette manipulation nous est devenue familière, a néanmoins peut-être été ignorée pendant plusieurs siècles, et jus-

qu'à ce qu'il se soit trouvé un Artiste assez intelligent pour donner à la manipulation de cette plante, toute l'attention qu'elle mérite, et pour avoir remarqué que les principes qui constituent la graine du café, se trouvoient si intimement liés ensemble, qu'on ne pouvoit en obtenir la teinture, qu'après que les parties intégrantes du feu auroient rompu les liens qui les unissoient; et nous estimons que cette découverte a dû être plutôt la suite d'un raisonnement réfléchi que l'effet du hasard; car toutes les fables qu'on a débitées à ce sujet, sans en excepter même celle du berger dont les moutons bondissoient, dit-on, après avoir mangé la graine du café, se trouvent détruites par les expériences faites avec le café crud, puisque cette graine non grillée ne nous a jamais donné de marque d'activité quelconque; et il y a lieu de présumer que ce n'a été qu'après avoir tenté inutilement d'extraire les principes de cette graine, par le moyen de son ébullition dans l'eau, que quelques artistes se seront avisés

d'y appliquer le feu plus immédiatement par le moyen de la torréfaction. Cette opération, qui est une des plus essentielles dans la préparation du café, consiste simplement à ouvrir les pores de cette graine, de manière à rendre ses principes actifs solubles dans l'eau; car si on la faisoit brûler, sa teinture seroit âcre, d'une amertume désagréable, parce qu'elle ne contiendroit, pour ainsi dire, plus que les principes fixes du café; et s'il n'étoit pas suffisamment torréfié, l'eau n'auroit pas non plus la faculté de se charger du principe balsamique dans lequel résident la salubrité et le goût agréable de cette boisson.

Comme cette opération n'a qu'un terme donné, je ferai en sorte de la rendre d'une manière assez sensible, pour qu'on ne puisse pas s'y tromper.

Les Artistes qui sont en possession de débiter publiquement la liqueur du café, le faisoient autrefois griller dans une poële de fer fondu, et la plupart des particuliers qui préparent eux-mêmes leur café, sont encore dans l'u-

sage de le faire griller dans des poëllons de terre vernissée. Nous observons que cette manière d'opérer est non-seulement plus longue, plus dispendieuse, mais qu'il arrive encore qu'une partie du café qu'on soumet à l'action du feu, est brûlée, tandis que l'autre partie n'a pas encore éprouvé le degré de chaleur nécessaire pour en ouvrir les pores. Cet inconvénient qui étoit un des plus essentiels à éviter, a fait imaginer un autre ustensile qui réunit tous les avantages qu'on pouvoit désirer. Cet ustensile a toujours eu la forme d'un cylindre, ou d'un tambour allongé, traversé d'une broche appelée vulgairement *broche à café*.

Quelques Artistes avoient imaginé d'adapter quatre aîles à l'intérieur de ce tambour, à dessein d'agiter la graine du café, de manière que les particules du feu se distribuassent plus uniformément; mais comme les effets de cette nouvelle invention n'ont pas rempli l'objet qu'on s'étoit proposé, la broche à griller le café est demeurée

dans le même état de simplicité, que son auteur l'avoit imaginée. Cet ustensile est assez généralement connu, pour nous dispenser d'en donner une plus ample description. Nous dirons simplement qu'elle se fabrique plus communément chez les Serruriers qui font les tuyaux de poëles : on en trouve de toute grandeur, et les petites dont on fait usage dans les maisons particulières, sont garnies d'un fourneau de tôle propre à recevoir la quantité de charbon nécessaire pour l'opération. Cet ustensile doit d'autant mieux être préféré à tout autre, qu'il est plus commode et que le café se trouve toujours grillé plus uniformément, si l'on observe ce qui suit.

On met la graine de café dans le tambour, de manière qu'elle n'excède pas la moitié de la broche qui la traverse; on l'expose d'abord sur un feu modéré, et on observe de tourner de temps à autre en sens contraire; lorsque le café commence à donner de la fumée, on l'agite plus fortement, en secouant le tambour à plusieurs repri-

ses, et en proportion de l'épaisseur de la fumée, et lorsque la pellicule qui sert d'enveloppe à cette graine, se détache avec éclat, on retire la broche du feu, et on continue d'agiter jusqu'à ce que le café ait acquis une belle couleur de maron-clair, tirant sur le violet: alors on verse ce café grillé dans un van, ou un vaisseau plat qu'on expose à un air libre; on le vanne, tant à l'effet d'en rejeter les pellicules qui s'en sont détachées, et qui communiqueroient au café un goût de brûlé, que pour faire refroidir cette graine plus promptement. On la jette ensuite dans une boîte qui n'ait aucune odeur, et on n'en fait moudre qu'au fur et à mesure qu'on en a besoin.

De la manière de tirer la teinture du Café.

L'orsqu'on a fait réduire le café grillé en poudre, on en délaie une once dans une chopine d'eau froide, ou chaude, cela est presqu'indifférent, pourvu que cette eau ne soit pas bouillante; je conseillerois néanmoins de la

délayer de préférence dans de l'eau froide. Dans ce dernier cas on approche le vaisseau du feu ; et lorsque le liquide commence à bouillir, on y plonge une cueillère de bois, à l'effet de ramener à la superficie la mousse savoneuse du café, qui s'est précipité au fond du vaisseau; puis on retire la cafetière du feu, et on sème une ou deux pincées de sucre en poudre sur cette écume. On laisse reposer pendant quinze ou vingt minutes, et on verse cette liqueur par inclination : lorsque cette opération se fait avec l'exactitude requise, on remarque que cette teinture de café est plus salubre, plus agréable et plus oléagineuse que celle qui auroit bouilli plus long-temps, et dans laquelle on auroit fait entrer la colle de poisson, ou la poudre de corne de cerf; car on doit observer que, si ces deux ingrédiens ont la propriété de rendre la liqueur du café plus limpide, ces substances ont aussi celle de coaguler et de précipiter avec le marc du café, l'huile gommeuse qui communique à sa teinture cette onctuosité

qui fait que l'amertume de la liqueur se trouve non-seulement moins sèche et plus agréable, mais sert encore à ralentir la grande activité du café. Enfin, j'estime que la méthode de coller le café produit dans cette liqueur le même effet, que si elle avoit subi une trop longue ébullition, ou qu'elle eût resté pendant quatre ou cinq heures auprès du feu; car il en est du café comme des différentes teintures, décoctions ou infusions qu'on retire de tous les végétaux: ces liquides agissent toujours en raison des degrés de coction, d'atténuation, ou d'altération qu'on leur fait subir. Lorsqu'on a tiré le café au clair, on jette de l'eau sur le marc qu'on agite, et auquel on fait seulement jeter un bouillon; on laisse reposer, on tire au clair cette seconde teinture, et on y ajoute une dose de café proportionnée; car cette liqueur a encore un degré de force déterminé, qu'on peut augmenter ou diminuer suivant l'intention du Médecin. Il paroît évident que le café n'agit sur nos organes, qu'en raison des moyens qu'on

a employés pour en tirer la teinture, et quoique la méthode que j'ai indiquée soit simple et facile, comme je ne l'ai établie que d'après une longue expérience, je me crois suffisamment autorisé à conclure que les moyens que j'ai indiqués pour obtenir la teinture de cette substance, sont les plus propres à remplir les vues des Médecins, et que la méthode dont je me sers, doit être adoptée de préférence à toutes celles qui sont plutôt le fruit d'une imagination capricieuse, ou du plaisir de la nouveauté, que fondées sur des principes solides et raisonnés; il est vrai que toutes ces productions éphémères ont essuyé le même sort qu'éprouveront toujours celles qui seront enfantées par la cupidité ou la charlatannerie, c'est-à-dire, qu'elles seront toujours presque aussitôt détruites que conçues, et qu'elles ne produiront jamais que l'erreur du moment.

En effet, il n'est pas plus question aujourd'hui de *l'huile essentielle du café tout apprêté*, qui a servi à alimenter nos feuilles périodiques, que des *ta-*

blettes de café et du *café à la Grecque*, qui a cependant fait, pendant six mois, la folie et l'amusement de nos petites maîtresses de Paris.

Je ne finirois pas, si je voulois exposer ou combattre tous les systêmes qu'on a imaginés concernant la manipulation du café; mais comme ces dissertations tendroient plutôt à ennuyer, qu'à instruire nos Lecteurs, je finirai cet article par la manipulation du café au lait.

Café au lait.

Quelques années après que l'usage du café fut établi à Paris, les Distillateurs imaginèrent d'en faire sans eau, et ils servoient de ce café au public pendant toute la matinée. Quoiqu'on ait totalement abandonné cet usage, j'ai néanmoins crû devoir donner la manipulation de ce café, pour qu'on soit plus à portée d'estimer si l'on a été fondé en principes, ou si ce n'a été que par goût pour la nouveauté, qu'on en a admis ou rejeté l'usage.

Cette opération consistoit à mettre une quantité déterminée de lait dans une poële de cuivre rouge, ou dans un chaudron d'airain ; et lorsque le lait commençoit à bouillir, on jetoit une once et demie de café en poudre par pinte de lait ; on le faisoît bouillir légèrement pendant environ demi-heure ; on agitoit fortement avec une spatule de bois de chêne, et par ce moyen on lioit plus intimement les parties du lait avec celles du café ; et avant de retirer le vaisseau du feu, on y ajoutoit une quantité proportionnée de caramel ; on agitoit encore la liqueur, à dessein de rendre le mélange plus uniforme ; on la mettoit ensuite reposer dans une cafetière de fer blanc ; mais comme le marc ne se précipitoit que très-difficilement, on faisoit ce café le soir, et on ne le tiroit au clair que le lendemain matin : on le faisoit ensuite chauffer au bain-marie, et les Artistes les plus délicats l'entretenoient dans le bain, jusqu'à ce que la totalité eût été distribuée au public. Or, si les parties caseuses et et butyreuses du

lait ont la propriété d'envelopper et d'embarrasser les parties subtiles, ainsi que les sels volatils du café, et que les parties actives du café aient réciproquement la faculté de diviser les parties butyreuses et caseuses du lait, de manière qu'elles passent et se distribuent plus uniformément à toutes les parties du corps, le café qui a été fait avec le lait pur, et qui contient plus de parties nutritives, sembleroit devoir être plus utile aux personnes maigres et phtysiques, que le café à l'eau dans lequel on ajoute simplement le lait ou la crême. D'ailleurs, le café au lait pur ne conviendroit-il pas encore mieux aux tempéramens auxquels le café préparé de toute autre manière pourroit être contraire ? et au moyen d'une moindre dose de café, ne parviendroit-on pas à faire passer le lait dans les estomacs où cet aliment se coagule le plus ordinairement, tant à cause de l'acrimonie, que de l'acidité des humeurs qui séjournent dans ce viscère ?

Au surplus, comme les différens

moyens qu'on emploie pour retirer la teinture du café, lui communiquent des propriétés plus ou moins sensibles, l'expérience doit déterminer le choix du Médecin, relativement à ceux à qui il peut convenir avec telle ou telle modification.

Vertus de la teinture de Café grillé, par feu M. Geofroy, Médecin de la Faculté de Paris.

M. Geofroy, qui nous a donné l'analyse très-exacte du café d'Arabie, dit : On fait usage de cette boisson dans les cafés publics et chez les particuliers, non pas tant à cause de la santé, que pour causer et passer le temps.

Cette liqueur n'est cependant pas indifférente, ajoute-t-il : on l'emploie heureusement dans la crapule, la foiblesse de l'estomac, le dégoût, les coliques venteuses, la suppression des règles, l'assoupissement, et les maladies soporeuses; car il fortifie l'estomac, il sert beaucoup pour hâter la

digestion ; il récrée le cerveau et les esprits animaux, il aiguise l'esprit, et le ranime, l'orsqu'il est abattu et comme engourdi par la tristesse ; il rend plus gai et plus propre à faire ses fonctions ; il excite les mouvemens de la fermentation du sang ; il chasse le sommeil; il atténue et dissout les humeurs visqueuses et épaisses ; il excite les urines et les règles, et il lâche le ventre. C'est pour ces raisons que quelques-uns en font tant d'éloges. Il est sur-tout fort utile à ceux qui sont gras, et à ceux en qui les humeurs croupisssent, ou circulent difficilement, parce qu'elles sont trop gluantes; mais il peut être nuisible à ceux qui sont maigres, bilieux, dont les humeurs sont trop dissoutes et pleines de sels, aussi bien qu'aux mélancoliques et aux hypocondriaques, dont le sang trop épais est destitué de parties actives et spiritueuses, et rempli de sels âcres, fixes et grossiers; car la boisson du café dissolveroit plus qu'il ne convient les parties sulphureuses du sang, et causeroit la dissipation des parties spiritueuses ; de sorte que

les sels âcres du sang étant en liberté et en mouvement, peuvent exciter plusieurs troubles. C'est de-là que vient la trop grande dissolution et la grande acrimonie, qui sont suivies d'hémorrhagies, d'hémorroïdes, d'insomnie, d'érésipèles, de maladies de la peau, de palpitations de cœur, de spasmes et de mal hypocondriaque.

Les bilieux en qui les viscères sont chauds, doivent s'abstenir de prendre du café, aussi-bien que ceux qui sont sujets aux hémorroïdes, à toutes sortes d'hémorrhagies, et aux érésipèles; les mélancoliques, les hypocondriaques, les femmes qui ont des règles abondantes, et même les femmes grosses, en qui l'usage immodéré du café produit souvent l'avortement.

Quelquefois on adoucit le café avec du lait, et fort à propos, puisque les parties butyreuses du lait enveloppent et embarrassent un peu les parties subtiles et sulphureuses du café, et ses sels urineux volatils. Bien plus, les parties actives du café empêchent la coagulation du lait, et ses parties butyreuses

les plus douces étant un peu atténuées, se distribuent et sont portées plus facilement par-tout le corps; et de cette façon, le café et le lait se tempèrent mutellement l'un et l'autre : c'est pour cette raison que le café au lait a souvent été utile à ceux qui tombent dans la consomption, et aux personnes maigres. Quelques-uns recommande, comme un spécifique pour les fluxions, la décoction du café crud et non brulé, faite dans l'eau commune : en effet, elle guérit souvent en excitant des sueurs. »

M. de Léaulté père, a fait sur la teinture du café, une observation que nos Lecteurs ne seront peut-être pas fâchés de trouver ici.

Un malade à qui un Charlatan avoit conseillé l'usage d'une composition propre, a ce qu'il disoit, à arrêter une toux opiniâtre qui le tourmentoit depuis long-temps, prit le remède, sans être instruit des ingrédiens qui y étoient entrés; cet homme fut-à-coup saisi d'un assoupissement, et d'un étouffement considérables, accompagnés de la suppression de toutes les évacua-

tions ordinaires, plus de crachats, plus d'urines, etc.... On appela M. Léaulté, qui, informé de la nature des drogues que cet homme avoit prises, lui ordonna sur-le-champ une saignée; mais le poison avoit figé le sang, de manière qu'il n'en vint ni du bras ni du pied. Le Médecin ordonna plusieurs tasses d'une forte infusion de café sans sucre, ce qui en moins de cinq à six heures, restitua au sang un mouvement assez considérable, pour sortir par les quatre ouvertures qui avoient été faites, et le malade guérit.

Le P. Mallebranche a assuré à Messieurs de l'Académie des Sciences, qu'un homme de sa connoissance avoit été guéri d'une apoplexie, par le moyen de plusieurs lavemens qu'on lui avoit administrés avec la teinture du café.

D'autres disent que le café ayant été employé de la même manière, les a délivrés de maux de tête violens et habituels.

Si dans pareils cas, les Médecins de nos jours faisoient les mêmes ten-

tatives qui, sans doute, pourroient réussir également, nos Colifichets et nos Petites-Maîtresses, qui sont convenus de ne plus admettre d'autres remèdes que ceux qui portent un nom pompeux ou singulier, ni d'autre Science que celle qui les flatte, regarderoient comme un ignorant ou un Médecin très-ordinaire, celui qui oseroit, en pareilles circonstances, leur proposer du café comme le remède le plus salutaire.

On dit que les Turcs et les Persans, sont encore dans l'usage de préparer une boisson avec la seconde enveloppe du café, et qu'ils en tirent la teinture de la même manière que celle que nous tirons du thé. Nos négocians avoient apporté de ces enveloppes en France, et ils leur avoient improprement donné le nom de fleurs de café. Ce n'a vraisemblablement été que d'après les effets prétendus merveilleux qu'on avoit crû devoir attribuer à la décoction de ces tuniques membraneuses, qu'on avoit conçu l'idée de jeter la graine du café crud dans l'eau bouillante,

à l'effet d'en tirer la teinture qu'on avoit appelée *café à la Sultane.*

Mais on doit se rappeler que, comme nous l'avons déja dit, cette teinture du café crud ne peut avoir d'autre vertu, que celle qu'on a attribuée à l'eau chaude, parce que cette décoction ne contient en effet aucun des principes actifs du café.

CHAPITRE II.

Du Thé.

QUOIQUE l'Histoire Naturelle et la culture de l'arbrisseau qui nous fournit les feuilles du thé, paroissent avoir été supérieurement traitées par M. Kemper, et que M. le Chevalier de Von-Linnée, célèbre botaniste Suédois, nous ait encore communiqué ses lumières, en donnant plus d'étendue à la description de cette plante ; il nous restait encore à desirer que quelqu'un voulût bien se charger de mettre la

dernière

dernière main à cette partie d'histoire naturelle.

Le Mémoire que M. Fougeroux de Bondaroy, de l'Académie Royale des Sciences, nous a donné sur cette matière, et qui se trouve dans le Recueil des Mémoires d'Histoire Naturelle et de Physique de M. l'Abbé Rozier, année 1773, nous a paru avoir été fait avec assez de soin, pour jeter encore un plus grand jour sur cette partie; mais comme j'aurai occasion de revenir à ce Mémoire, je rendrai d'abord l'hommage que je dois à M. Kempher; quoique son traité soit inséré dans l'Encyclopédie, ce Dictionnaire est d'un prix trop considérable, pour être à la portée de tous ceux qui ont intérêt de connoître plus particulièrement cette partie d'histoire naturelle : j'ai présumé qu'on verroit avec plaisir l'extrait que j'en ai fait, et qui ne contient précisément que ce qui m'a paru devoir être nécessaire, tant à ceux qui font un usage habituel du thé, qu'à ceux qui sont destinés à exercer la profession de Distillateurs et Marchands de liqueurs.

« Le thé, dit M. Kempher, est une petite feuille desséchée, roulée, d'un goût un peu amer, légèrement astringent, agréable, d'une odeur douce, qui approche du foin nouveau et de la violette. Cet arbrisseau, dont les feuilles sont si débitées, croît lentement, et s'élève à la hauteur d'une brasse et quelque chose de plus.

Lorsque ses feuilles commencent à pousser, elles sont à-peu-près rondes, puis s'élargissent davantage, et enfin elles finissent en une pointe piquante; quelques-unes sont de figure ovale, un peu pliées, ondées irrégulièrement sur la longueur, enfoncées au milieu, et ayant les extrémités recourbées vers le dos. Elles sont unies des deux côtés, d'un verd sale et obscur, un peu plus clair sur le derrière, où les nerfs étant assez élevés, forment tout autant de sillons du côté opposé. Elles sont dentelées; la denture est un peu recourbée, dure, obtuse et fort pressée; mais comme les pointes sont de différente grandeur, elles sont traversées au milieu par un nerf remarquable, auquel

répond du côté opposé un profond sillon : il se partage de chaque côté en six ou sept côtes de différente longueur, courbées sur le derrière : près du bord des feuilles, de petites veines s'étendent entre les côtes traversières.

Les feuilles, lorsqu'elles sont fraîches n'ont aucune odeur, et ne sont pas absolument aussi désagréables au goût, que l'écorce, quoiqu'elles soient astringentes et tirant sur l'amer : elles diffèrent beaucoup les unes des autres en substance, en grandeur et en figure ; ce qui se doit attribuer à leur âge, à leur situation, et à la nature du terroir où l'arbrisseau est planté : de-là vient qu'on ne peut juger de leur grandeur ni de leur figure, lorsqu'elles sont séchées et portées en Europe. Elles affecteroient la tête, si on les prenoit fraîches, parce qu'elles ont quelque chose de narcotique qui attaque les nerfs, et leur cause un tremblement convulsif : cette mauvaise qualité se perd quand elles sont séchées. En automne, les branches de cet arbrisseau sont entourées d'un grand nombre de

fleurs qui continuent de croître pendant l'hiver : elles sortent une à une, ou deux à deux, des aîles des feuilles, et ne ressemblent pas mal aux roses sauvages : elles ont un pouce ou un peu plus de diamètre, et sont composées de six pétales ou feuilles, dont une ou deux se retirent, et n'approchent pas de la grandeur et de la beauté des autres. Ces pétales ou feuilles sont rondes et creuses, et tiennent à des pédicules de demi-pouce de long, qui d'un commencement petit et délicat, deviennent insensiblement plus grandes ; leur extrémité se termine en un nombre incertain, ordinairement de cinq ou six enveloppes petites et rondes, qui tiennent lieu de calices à la fleur : ces fleurs sont d'un goût désagréable tirant sur l'amer : on voit au fond de la fleur, un grand nombre d'étamines blanches, extrêmement petites, comme dans les roses ; le bout en est jaune, et ne ressemble pas mal à un cœur. M. Kempher assure qu'il a compté deux cent trente de ces étamines dans une seule fleur ; aux fleurs

succèdent les fruits en grande abondance, etc. Les Japonois ne font aucun usage ni des fleurs, ni des pépins.

Ce n'est pas une chose fort aisée, que la récolte du thé : voici de quelle façon elle se fait au Japon. On trouve poür ce travail des ouvriers à la journée qui n'ont point d'autre métier : les feuilles ne doiventpoint être arrachées à pleines mains ; il les faut tirer avec beaucoup de précautions une à une ; et quand on n'y est pas stylé, on n'avance pas beaucoup en un jour ; on ne les cueille pas toutes en même temps : la récolte se fait à deux fois, assez souvent à trois. Dans ce dernier cas, la première récolte se fait vers la fin du premier mois de l'année Japonoise; c'est-à-dire, le premier jour de mars : les feuilles alors n'ont que deux ou trois jours : elles sont en petit nombre, fort tendres, et à peine déployées; ce sont les plus estimées et les plus rares ; il n'y a que les Princes et les personnes aisées qui puissent en acheter, et c'est pour cette raison qu'on leur donne le nom de thé impérial : on l'appelle aussi fleur de thé.

Le thé impérial, quand il a toute sa préparation, s'appelle Tiki - Tsjaa, c'est-à-dire, thé moulu, parce qu'on le prend en poudre dans l'eau chaude : on lui donne aussi le nom d'Udsi-Tsjaa, et de Taché-Sachi-Tsjaa, de quelques endroits particuliers où il croît. Le plus estimé au Japon est celui d'Udsi, petite ville assez proche de Méaco. On prétend que le climat y est le plus favorable de tous à cette plante.

Le thé qui sert à la Cour de l'Empereur, et dans la famille Impériale, doit être cueilli sur une montagne qui est proche de cette ville. Aussi n'est-il pas concevable avec quelsoin et quelle précaution on le cultive. Un fossé large et profond environne le plan. Les arbrisseaux y sont disposés en allés, qu'on ne manque pas un seul jour de balayer: on porte l'attention jusqu'à empêcher qu'aucune ordure ne tombe sur les feuilles ; et lorsque la saison de les cueillir approche, ceux qui doivent y être employés s'abstiennent de manger du poisson, et de toute autre viande qui n'est pas nette, de peur que leur

haleine ne corrompe les feuilles. Outre cela, tant que la récolte dure, il faut qu'ils se lavent deux ou trois fois par jour dans un bain chaud et dans la rivière; et malgré tant de précautions pour se tenir propres, il n'est pas permis de toucher les feuilles avec les mains nues: il faut avoir des gants.

Le principal Pourvoyeur de la Cour Impériale pour le thé, a l'inspection sur cette montagne qui forme un très-beau point de vue: il y entretient des Commis pour veiller à la culture de l'arbrisseau, à la récolte et à la préparation des feuilles, pour empêcher que les bêtes et les hommes ne passent le fossé qui environne la montagne: pour cette raison on a soin de le border en plusieurs endroits d'une forte haie. Les feuilles ainsi cueillies et préparées de la manière que nous dirons bientôt, sont mises dans des sacs de papier, qu'on renferme ensuite dans des pots de terre ou de porcelaine, et pour mieux conserver ces feuilles délicates, on achève de remplir les pots avec du thé commun. Le tout ainsi bien empa-

queté est envoyé à la Cour, sous bonne et sûre garde, avec une nombreuse suite. De-là vient le prix exorbitant de ce thé impérial; car en comptant tous les frais de la culture, de la récolte, de la préparation et de l'envoi, un *kin* monte à 30 ou 40 *thaels*, c'est-à-dire, à 42 ou 46 écus, ou onces d'argent.

Le thé des feuilles de la seconde espèce s'appelle, dit M. Kempher, Too-tsjaa, c'est-à-dire, thé Chinois, parce qu'on le prépare à la manière des Chinois.

On appelle Bau-tsjaa celles de la troisième espèce; et comme elles sont pour la plupart fortes et grosses, elles ne peuvent être préparées à la manière des Chinois, c'est-à-dire, séchées sur des poëles et frisées; mais comme elles sont abandonnées aux petites gens, il n'importe de quelle manière on les prépare.

Dès que les feuilles de thé sont cueillies, on les étend dans une platine de fer qui est sur le feu; et lorsqu'elles sont bien chaudes, on les roule avec la paulme de la main sur une nate

rouge très-fine, jusqu'à ce qu'elles soient toutes frisées. Le feu leur ôte cette qualité narcotique et maligne dont j'ai parlé, et qui pourroit offenser la tête. On les roule encore pour les mieux conserver, et afin qu'elles tiennent moins de place; mais il faut donner ces façons sur-le-champ, parce que si on les gardoit seulement une nuit, elles se noirciroient, et perdroient beaucoup de leurs vertus. On doit aussi éviter de les laisser long temps en morceaux : elles s'échaufferoient d'abord, et se corromproient.

On dit qu'à la Chine on commence par jeter les feuilles de la première récolte dans l'eau chaude, où on les tient l'espace d'une demi-minute, et que cela sert à les dépouiller plus aisément de leur qualité narcotique. Ce qui est certain, c'est que cette première préparation demande un très-grand soin. On fait chauffer d'abord la platine dans une espèce de four, où il n'y a qu'un feu très-modéré; quand elle a le degré convenable de chaleur, on jette dedans quelques livres

de ces feuilles qu'on remue sans cesse : quand elles sont si chaudes, que l'Ouvrier a peine à y tenir la main, il les retire, et les répand sur une autre platine pour y être roulées. Cette seconde opération lui coûte beaucoup. Il sort de ces feuilles rotie un jus de couleur jaune tirant sur le vert, qui lui brûle la main ; et malgré la douleur qu'il sent, il faut qu'il continue ce travail, jusqu'à ce que les feuilles soient refroidies, parce que la frisure ne tiendroit point, si les feuilles n'étoient pas chaudes, de sorte qu'il est même obligé de les remettre deux ou trois fois sur le feu.

Il y a des gens délicats qui les y font remettre jusqu'à sept fois, mais en diminuant toujours par degrés la force du feu, précaution nécessaire pour conserver aux feuilles une couleur vive, qui fait une partie de leur prix. Il ne faut pas manquer aussi de laver à chaque fois la platine avec de l'eau chaude, parce que le suc qui s'est exprimé des feuilles s'attache à ses bords, et que les feuilles pourroient s'en imbiber de nouveau.

Les feuilles ainsi frisées sont jetées sur le plancher qui est couvert d'une natte, et on sépare celles qui ne sont pas si bien frisées, ou qui sont trop rôties.

Les feuilles de thé impérial doivent être rôties à un plus grand degré de sécheresse, pour être plus aisément moulues et réduites en poudre; mais quelques-unes de ces feuilles sont si jeunes et si tendres, qu'on les met d'abord dans l'eau chaude, ensuite sur un papier épais, puis on les fait sécher sur le charbon sans être roulées, à cause de leur extrême petitesse. Les gens de la campagne ont une méthode plus courte, et y font bien moins de façon : ils se contentent de rôtir les feuilles dans des chaudières de terre, sans autre préparation. Leur thé n'en est pas moins estimé des connoisseurs, et il est beaucoup moins cher.

Les Japonois tiennent leur provision de thé dans de grands pots de terre, dont l'ouverture est fort étroite; le thé impérial se conserve ordinairement dans des vases de porcelaine, et particulièrement dans ceux qui sont

très-anciens et d'un fort grand prix. On croit communément que ces derniers conservent non-seulement le thé, mais qu'ils en augmentent la vertu. L'arbrisseau de la Chine, qui porte le thé, diffère peu de celui du Japon, et on apporte autant de soins et d'attentions pour le thé de l'Empereur de la Chine, que pour celui de l'Empereur du Japon.

Le thé roux que l'on appelle *bohea*, et en François thé *bouhie* ou *boût*, est celui qui a été plus froissé et plus rôti : c'est de-là que vient la diversité de la couleur et du goût.

Les feuilles de thé ayant été bien séchées, peuvent être gardées long-temps dans un lieu sec, sans être trop chaud, pourvu qu'on ne lui laisse pas prendre l'air ; car la chaleur en dissiperoit aisément les sels volatils, qui sont d'une grande subtilité. Malgré toutes les précautions qu'on prend pour transporter le thé en Europe, M. Kempher assure qu'il n'y a jamais trouvé hors du Japon, ni ce goût agréable, ni cette vertu modérément rafraîchissante, qu'on y admire dans le pays.

Sentimens de messieurs Von-Linnée et de Bondaroy, sur l'histoire naturelle du thé.

« Dans la description que M. le Chevalier de Von-Linnée nous a donnée du thé, dit M. de Bondaroy, ce célèbre Botaniste croit qu'il n'y en a que deux espèces; celle connue sous le nom de thé vert, et celle sous celui de thé *boût*.

Le thé vert, dit M. Linnée, a un calice à six découpures, six pétales égaux et grands.

Le thé *boût* diffère peu du vert : son calice est divisé en six parties; sa fleur est composée de neuf pétales, dont trois extérieures sont plus grandes; ses pétales sont disposées en roses, et la fleur est blanche : on voit dans le disque de la fleur un grand nombre d'étamines, environ 200 ou 230, dont le filet est fin, un peu plus court que la fleur : l'étamine est terminée par une anthère simple; le pystile est composé d'un style surmonté de trois stygmates obtus; il porte un embryon qui devient

un fruit, ou gousse divisée en trois loges ; elles s'ouvrent chacune en dessus de la capsule, et renferment une noix ronde, angulaire sur une seule de ses parties : cette coque ou noix ligneuse contient une amande huileuse. »

Passons actuellement aux différences que M. de Bondaroy a remarquées.

» Les fleurs de thé de la Chine, que nous avons examinées, dit-il, naissent une, deux ou trois ensemble dans l'aisselle des feuilles ; le pédicule des fleurs est court, mais il s'allonge à mesure que le fruit parvient à sa maturité : les fleurs ont toutes un calice divisé en cinq petites pièces ou écailles creusées en cuillerons, et obtuses. Ce calice qui est fort petit, subsiste jusqu'à la maturité du fruit. Dans une espèce de thé venu de la Chine, la fleur à-peu-près de la grandeur de celle du syringa ou du pêcher, est composée de trois ou six pétales, si on regarde trois feuilles qui recouvrent les vrais pétales, comme formant un second calice ; ces trois feuilles sont velues, placées extérieurement, et très-

différentes des trois autres dont nous allons parler. Elles sont arrondies et concaves ; il y a une de ces trois feuilles, qui est presque toujours plus petite que les deux autres ; ce qui a fait croire à plusieurs, que la fleur n'avoit que cinq feuilles.

Breynius qui avoit reçu des fleurs de thé du Japon, croit qu'elles n'ont que cinq pétales.

Lémery, dans son dictionnaire des drogues, la dit composée de cinq feuilles, et cette fleur, suivant M. Bondaroy, est formée de trois pétales minces disposés en roses ; ils sont blancs : on voit entre ces pétales, sur un disque charnu, placé au-dessous de l'ovaire, un grand nombre d'étamines dont les filets sont plus courts que la fleur. L'étamine a son anthère figurée en cœur ; elle s'ouvre en deux ; les filets des étamines réunis à leur base, se séparent environ aux deux tiers de leur longueur : le pystile est composé, dans cette espèce, d'un style de la longueur des étamines, qui se divisent vers les trois quarts de la longueur en

trois parties terminées par des stygmates obtus : il porte sur un embryon qui devient une gousse à-peu-près semblable à celle du Ricin, et à une seule loge ou à deux, trois, ou même à quatre loges; chaque loge s'ouvre en dessus du fruit, et elle renferme une graine quelquefois presque ronde, et souvent applatie sur une de ses parties, du côté où elle s'appuie sur la cloison de la loge voisine. Cette coque contient une amande couverte d'une coquille ligneuse, comme celle de la noisette, mais moins épaisse et moins dure; elle varie en grosseur, depuis l'aveline, jusqu'aux plus petites noisettes de bois.

Dans une autre espèce de thé également venu de la Chine, nous avons vu la fleur à-peu-près de la grandeur de celle de la première espèce, composée de neuf pétales, et elle avoit encore deux écailles plus épaisses et velues : on remarquoit cinq découpures au calice; le pystile étoit terminé, aux trois-quarts de sa longueur, par trois filets et trois stygmates : Kempher en a décrit un pareil à celui-ci;

lui-ci ; il est du double plus long que les étamines.

Un troisième thé, envoyé de la Chine par M. Poivre, sous le nom de thea-hoa, a la fleur bien plus grande, et composée de six pétales minces. Cette fleur a en outre cinq feuilles plus extérieures, épaisses et velues, et un cacalyce composé de plusieurs petites écailles; cette fleur est dessinée dans sa grandeur naturelle, dans l'ouvrage de M. Bondaroy (1). Ces deux thés ont les filets de leurs étamines réunis à leur base ; mais ils sont séparés un peu au-dessus de leur origine.

Le fruit des thés, au lieu d'être à quatre loges, n'en a souvent qu'une ou deux, parce que les autres avortent.

Pour avoir le véritable caractère du thé, il nous manquoit de lever des doutes sur la position des étamines de la fleur.

M. Adanson, dans ses familles des plantes, penchoit à croire les étamines

(1) Voyez Planche Iere., Fig. XIX de son Mémoire.

attachées au réceptacle de l'ovaire, puisqu'il a placé le thé dans la famille des cystes qui ont ce caractère. Je ne crois pas qu'on eût dit que les filets des étamines dans les fleurs de thé fussent réunis à leur bâse; c'est cependant un caractère dont on devoit faire mention.

Dans la province de Fokien, on tire de l'huile de l'amande des graines de thé; les Chinois l'emploient en aliment et pour la peinture.

La majeure partie des thés qu'on récolte au Japon, passe en Chine par la voie du commerce, et à Canton où les Européens vont chercher cette précieuse denrée.

On estime que le commerce du thé produit annuellement à la Chine, vingt-un à vingt-deux millions, et que les Anglais en consomment environ cinq millions de livres par an; attendu qu'indépendamment de ce que la Compagnie des Indes Anglaises en apporte, les Hollandais, les Danois et les Français, tirent encore des Indes environ huit millions de thé, et qu'ils n'en consomment pas la moitié, mais qu'ils en font passer

une grande quantité en Angleterre par la voie de la contrebande. Les Français sont ceux à qui ce commerce soit plus avantageux.

Les Anglais s'occupent sérieusement à la culture de cet arbrisseau, et M. le chevalier de Janssein en a tiré un pied d'Angleterre ; mais M. de Bondaroy estime que cette plante réussiroit beaucoup mieux dans nos Provinces méridionales.

Observations particulières et relatives au commerce du Thé, et au choix qu'on doit en faire.

Comme les moyens de nous procurer l'avantage de la culture du thé sont connus, et que les tentatives qu'on pourroit faire ne seroient pas dispendieuses, s'il arrivoit que cette plante réussît dans nos provinces méridionales, il semble que nous en serions amplement dédommagés par les récoltes que nous pourrions faire des feuilles du thé, qui nous établiroient une nouvelle branche de commerce

dont nous pourrions peut-être tirer autant d'avantage que des feuilles du murier.

Il seroit difficile de fixer le temps où les Chinois ont commencé à faire usage du thé : on sait seulement que les Hollandais l'apportèrent en Europe dans le commencement du dernier siècle, et que ce n'a été que vers les années 1634 ou 1636, que les Distillateurs de Paris ont commencé à distribuer publiquement la liqueur du thé.

Quoique nos Naturalistes n'aient reconnu jusqu'à présent que trois espèces d'arbrisseaux qui produisent les feuilles de thé, notre Compagnie des Indes nous en a toujours apporté de huit qualités différentes, qu'on trouve encore actuellement dans le commerce et sous les dénominations suivantes : *thé heysven supérieur, et thé heysven sekin, thé bouhi ou bout pecko, thé saot-chaon, campchon, et tonkai, thé bout, et thé vert inférieur.*

Les differens noms qui ont été donnés à chacune de ces différentes espè-

ces de thé, ne sont cependant pas idéals ; car on a remarqué que la teinture qu'on retire de chacune de ces qualités de thé, se manifeste de manière à ne pas s'y méprendre, et cette diversité doit se présenter naturellement à ceux qui feront attention que la récolte des feuilles du thé se fait non-seulement dans trois temps différens, mais que le défaut de précaution, tant dans la manière de cueillir ces feuilles, que dans celle de les faire sécher, peut influer considérablement sur chacune de leurs qualités spécifiques.

Comme il y a peu de denrées dans le commerce, qui soient aussi susceptibles de falsification, que celle du thé, et que les moyens que nous pouvons indiquer, ne sont pas assez démonstratifs, pour qu'on puisse s'assurer de sa bonne ou mauvaise qualité par la seule inspection, nous avertissons qu'on ne sauroit être trop attentifs, lorsqu'on veut s'en pourvoir ; car on doit observer que les meilleures qualités de thé sont encore susceptibles de s'altérer en vieillissant, si l'on négligeoit de les

conserver dans un lieu bien sec, sans être trop chaud, et d'apporter la plus scrupuleuse attention à les tenir renfermés de manière à empêcher l'évaporation des sels volatils odorans, qui font tout le mérite des feuilles du thé.

On étoit autrefois, pour le choix du thé, dans la même erreur où l'on est encore aujourd'hui pour celui des fraises ; car on choisit toujours la plus grosse espèce de ce fruit, comme les Charlatans nous vendoient autrefois sous le nom de thé impérial, celui dont les feuilles étoient plus grandes et plus épaisses. On a néanmoins dû remarquer par ce qui a été dit, que les feuilles de celui auquel les Japonois et les Chinois avoient donné le nom de thé imperial, étoient minces, fort petites, et qu'il les réduisoient en poudre avant de les transporter à la cour impériale : Des négocians particuliers avoient également fait réduire en poudre les feuilles du thé d'une qualité inférieure, qu'ils nous vendoient fort cher, sous la dénomination de *fleurs de thé*. On doit encore se rappeler que les

Chinois ni les Japonois ne font aucun usage de ces fleurs, mais qu'ils appellent *fleurs de thé*, non-seulement les feuilles qui sont destinées pour les Empereurs et les grands Seigneurs de leur Cour, mais encore les feuilles de la première cueille, qui sont préparées et conservées avec plus de précaution, ainsi que celle qui proviennent d'une espèce particulière : quoiqu'on laisse croître ces feuilles, et qu'elles soient un peu plus grandes que celles qui ont été cueillies pour les Empereurs, et que la méthode de les préparer soit plus courte, cette espèce de thé n'en est pas moins estimée des connoisseurs, et il y a tout lieu de présumer que cette qualité de thé est la même que nous connoissons sous la dénomination de thé heisven supérieur, et que le thé heisven sekin qui m'a paru être un peu inférieur à celui-ci, a vraisemblablement été récolté dans un sol et à une température différente. A l'égard du thé bout appelé *peko*, cette espèce de thé paroît avoir été composée des deux premiers thés qui ont été trop

rôtis; et par la même raison, le thé bout de la seconde qualité provient également des feuilles de thé inférieur. On fait encore entrer dans ces deux espèces de thé bout, toutes les feuilles de thé qui ont été froissées et se sont noircies pendant l'opération : ainsi on ne peut attribuer aucun autre caractère distinctif au thé bout, que le nom qu'on lui a donné, tant à cause des différens degrés d'altération qu'ont subie les feuilles qui en forment le composé, que par rapport à leur couleur brune.

On a encore remarqué que dans les dernières espèces de thé bout et de thé vert, il s'en trouvent qui donnent une teinture dont l'odeur et la saveur ressemblent plutôt à celles du foin qu'à celles de la violette.

A l'égard des thés Saot-chaon, Campchon et Tonkay, qui viennent après le thé Heysven, ces trois espèces seroient encore susceptibles d'être divisées en différentes qualités; et j'ai remarqué qu'il y avoit une différence si sensible dans chacune de

ces trois espèces de thé, qu'on auroit peine à se persuader qu'ils fussent de la même espèce.

Il y a encore d'autres feuilles de thé qu'on renferme dans de petites boîtes d'étain, que les charlatans appellent thé d'Hollande ou d'Angleterre, et contre lequel on doit être sur ses gardes; car la majeure partie de ces boîtes n'est remplie que de thé inférieur, auquel on mêle la racine d'iris de Florence, qu'on réduit en poudre impalpable, parce que cette poudre communique la même odeur de violette qui caractérise les thés de la meilleure qualité, et cette supercherie ne peut s'apercevoir que par la couleur et la saveur de la teinture qu'on tire de ce thé, qui est blanchâtre et d'un goût âcre, au lieu d'être d'un vert clair, jaunâtre, transparente, d'une saveur douce, pénétrante et agréable.

Quelques épiciers détailleurs peu délicats, emploient cette supercherie dans le thé qu'ils vendent en détail. Or, comme il n'y a pas de meilleur

moyen pour s'assurer de la bonté du thé, que celui d'en extraire la teinture, les règles que nous allons établir pourront servir d'exemple.

De la teinture du Thé.

Les Chinois, dont la plupart des Européens ont adopté la méthode, versent de l'eau bouillante sur les feuilles du thé, qu'on a préalablement mises dans un vaisseau appelé tayëre : ils en tirent la teinture, et ils la boivent toute chaude. Le plus souvent, en buvant cette teinture, ils tiennent dans la bouche un morceau de sucre blanc ou candi, (ce que font rarement les Japonois) ensuite ils versent une seconde fois de l'eau sur le même thé; ils en tirent une nouvelle teinture, qui est plus foible que la première, et ils jettent les feuilles. D'autres, et plus particulièrement les Japonois, font réduire leur thé en poudre très-fine, par le moyen d'une meule du plus bel orphyte : ils mettent avec de petites cuillères cette poudre verte, et qui

a une bonne odeur, dans leurs tasses; ils versent de l'eau bouillante dessus; ils agitent ensuite cette poudre avec de petits roseaux, jusqu'à ce qu'il s'élève de l'écume et dans cet état ils boivent cette liqueur.

Il y a une autre méthode de tirer la teinture du thé, qui est encore fort en usage. Les Particuliers, comme les Marchands de liqueurs, jettent les feuilles de thé dans l'eau chaude; ils font bouillir ces feuilles pendant quelques minutes, et ils versent de l'eau froide dessus, à l'effet de précipiter ces feuilles au fond du vaisseau. Comme j'ai remarqué que ces différentes méthodes de tirer la teinture du thé occasionnoient l'évaporation de la majeure partie des sels volatils odorans qui résident dans ces feuilles, et que c'est de ce principe aromatique que dépendent les propriétés qui ont été attribuées à cette teinture; d'après ces observations, j'ai cru devoir indiquer la manipulation qui m'a d'autant mieux réussi, que par son moyen on évite les inconvéniens qui résultent des autres mé-

thodes. Celle-ci consiste à jeter les feuilles de thé dans un vaisseau qui ne doit être destiné qu'à cet usage, et qu'on remplit d'eau froide. Lorsque le vaisseau est bien couvert, on fait chauffer jusqu'à un degré de chaleur au-dessous de l'eau bouillante; et quand on remarque qu'il s'est formé une espéce d'écume blanche sur la superficie de la liqueur, on l'éloigne un peu du feu, et on y jette une pincée de sucre en poudre pour chaque tasse de thé. L'orsque les feuilles sont précipitées au fond du vaisseau, on verse par inclination, et on remarque que la teinture est d'autant plus pénétrante, qu'elle se trouve chargée d'une plus grande quantité de sels odorans, et qu'elle est encore plus onctueuse, parce que le sucre en poudre, qu'on a jeté sur la partie mucilagineuse qui s'est manifestée sous la forme d'écume blanche, a non-seulement empêché la coagulation du principe gommeux du thé, mais a encore servi merveilleusement à l'étendre plus uniformément dans sa liqueur.

Les mêmes feuilles de thé étant conservées avec soin dans le fond du même vaisseau, donneront encore, dans l'espace de 24 heures, une seconde teinture, qu'on trouvera aussi agréable que la première qu'on auroit obtenue par toute autre méthode que celle-ci. Cette opération peut également s'exécuter dans les cafés; mais comme la célérité du service public exige que le thé soit toujours chaud, et que le degré de chaleur dans lequel on est obligé de l'entretenir, occasionne nécessairement l'évaporation des sels odorans de cette teinture, on évite cet inconvénient en observant ce qui suit.

Ayez deux vaisseaux uniquement destinés à cet usage; jettez dans l'un d'eux une assez grande quantité de feuilles de thé, pour en tirer une double teinture suivant notre méthode, et vous éloignerez tout-à-fait le vaisseau du feu, en observant de le tenir bien bouché. Ayez un autre vaisseau rempli d'eau limpide, que vous entretiendrez toujours à-peu-près dans le degré de chaleur de l'eau bouillante, et que vous

mêlerez, en proportion du besoin, avec une quantité suffisante de votre teinture de thé; et quand celle-ci commencera à s'épuiser, vous répéterez la même opération dans votre second vaisseau, et lorsque la teinture du premier sera totalement épuisée, vous jeterez les feuilles, et le remplirez d'eau froide, en y ajoutant la même quantité de feuilles de thé : vous approcherez le vaisseau du feu, ferez échauffer, entretiendrez la liqueur pendant dix minutes à un degré de chaleur au-dessous de l'eau bouillante, vous tiendrez le vaisseau éloigné du feu, comme il a été dit; et lorsque cette seconde teinture sera consommée, vous jetterez les feuilles comme inutiles.

Au moyen de cette exactitude, on obtient un thé fait convenablement, qui est salutaire, agréable au Public, et qu'on est toujours en état de servir promptement.

Depuis l'année 1636 jusqu'en 1650, que l'usage du café s'est introduit à Paris, on s'assembloit chez les Distillateurs-Marchands de Liqueurs, pour

y prendre du thé, comme on s'y rassemble aujourd'hui pour le café, et on y servoit également le thé dans des tasses de porcelaine. On a continué l'usage de cette boisson avec la seule addition du sucre, jusqu'aux premières années de ce siècle, qu'on a commencé à faire usage de la liqueur appelée bavaroise, parce que ç'a été dit-on, un Médecin Bavarois qui en a introduit l'usage : d'autre disent que ce furent les trois Princes Bavarois, dans le voyage que ces Princes firent en France environ à cette époque. Cette assertion paroît d'autant plus probable, que nous sommes assurés que ces Princes alloient fréquemment au café de feu M. Procope, où ils prenoient du thé dans lequel ils firent substituer le syrop de capillarie au sucre, et ils se faisoient servir cette liqueur dans des caraffes de crystal : il n'en falut pas d'avantage pour accréditer cette méthode. Au surplus, que l'étymologie du mot *bavaroise* ait telle ou telle autre origine, il n'en est pas moins évident que ce n'a été qu'à cette époque qu'on

a commencé à servir le thé dans des caraffes, et qu'on lui a donné le nom de bavaroise; de sorte que tout le thé, qui se consomme actuellement dans les cafés, ne s'administre plus que sous la dénomination de bavaroises, qui sont de deux espèces; savoir, l'une à l'eau, et l'autre au lait : les bavaroises à l'eau sont composées avec le thé qui doit être fait suivant la méthode que nous avons indiquée. On avoit d'abord fait entrer le syrop de capillaire dans cette liqueur; mais comme on a remarqué que le capillaire absorboit en partie l'odeur et la saveur agréable du thé, on lui a substitué le sucre clarifié, et cuit à consistance de syrop, de sorte qu'on ne fait actuellement usage du syrop de capillaire, que dans le cas où le Médecin l'auroit ordonné.

Les bavaroises au lait sont composées avec la moitié, ou un tiers au total, de notre teinture de thé, avec le lait qu'on a préalablement fait bouillir; et lorsqu'on a dessein de communiquer des vertus plus médicamenteuses aux bavaroises, on y fait entrer

trer la crême douce en place de lait, ou bien le lait d'amandes douces, ainsi que l'eau de fleur-d'orange : dans d'autres cas, on peut substituer au syrop ordinaire celui de capillaire, ainsi que ceux de la canelle, de la vanille, des feuilles et étamines de fleurs-d'orange, ou bien encore quelques gouttes de notre teinture éthérée d'ambre, le tout suivant le desir du Médecin (1).

Des propriétés et de l'usage qu'on doit faire du Thé ou des Bavaroises

Les habitans de la Chine et du Japon, dit M. Cartheuser (2), font non-seulement un usage journalier de l'infusion et de la décoction du thé dans l'eau, c'est leur boisson la plus ordinaire et la plus gratieuse) mais encore ils l'emploient très-souvent comme médicament : ils croyent en effet, surtout lorsqu'on se sert des feuilles qui

(1) Voyez les articles Syrops et Teintures.

(2) Voyez Mat. Méd. tom. IV, Sect. XIII, Chap. XII, pag. 53.

ont un an, que le thé égaie, lève les obstructions des viscères, purifie le sang, chasse la matière tartareuse; que par conséquent il remédie à un grand nombre de maladies, et qu'il en détourne plusieurs, les calculeuses surtout et les arthritiques. La plupart des Européens sont dans le même sentiment; et il s'en est peu fallu, dès qu'ils commencèrent à connoître cette infusion, que quelques louangeurs outrés, conduits peut-être par l'espérance du gain, ne l'ayent regardé comme un remède universel pour préserver et guérir de toutes les maladies. Aujourd'hui, le thé a, en quelque façon, baissé de réputation, et on a fait voir qu'il n'avoit pas de vertus qui répondissent à d'aussi grands éloges; que les forces que déploie l'infusion du thé, devoient être plutôt attribuées à l'eau chaude qu'au thé même. Je suis, sans balancer, de cet avis: car il est plus que certain, qu'en ce cas, l'eau chaude, prise en grande quantité, produit un plus grand effet en délayant, en dissolvant, en détergeant,

en tempérant, en ouvrant, en humectant, que les molécules extraites du thé, qui, par leur principe balsamique très-tendre, discutent très-doucement et resserrent les fibres, moyennant leur principe terreux-résineux-gommeux-austère, un peu amer. On peut, de la vertu astringente, qui n'est pas absolument grande dans l'infusion, à cause du peu de thé qu'on y fait entrer, déduire la vertu diurétique, que je regarde comme la première, après la vertu astringente et légèrement discussive, et en deduire aussi la nervine, la céphalique, la cardiaque, la pectorale, etc. sans en exclure la douce discussion que produit le principe balsamique très-tendre. Je ne puis donc trop avertir que lorsqu'il s'agit d'estimer les vertus de chaque espèce de thé, il faut avoir plus d'égard à la grande quantité du véhicule et du menstrue aqueux, qu'aux principes actifs même du thé, qui sont en très-petite quantité dans l'infusion ordinaire, comme nous l'avons dit ci-devant.

Autant l'usage modéré de l'infusion est utile, non-seulement à ceux qui sont en santé, mais encore d'un grand avantage dans les fièvres, les inflammations, les affections rheumatiques, arthritiques, néphrétiques, pituiteuses, de poitrine, et les autres catharhales, de même que dans le scorbut, l'obstruction des viscères, la douleur de tête, et plusieurs maladies qui tirent leur première origine de l'épaississement et de l'impureté des humeurs; autant, dis-je, l'usage modéré produit de bons effets dans ces sortes de cas, autant l'abus qu'on en fait peut altérer la santé: le menstrue, aussi-bien que le thé, peuvent devenir nuisibles. En effet, l'eau tiède, quoique médiocrement empreinte des principes du thé, comme c'est notre coutume, affoiblit considérablement les tuniques de l'estomac et des intestins, rend même les autres parties plus lâches, si on en use trop fréquemment et en trop grande quantité; l'appétit diminue, la digestion se fait mal, les viscères et les vaisseaux perdent leur ton: succèdent

en conséquence différentes maladies chroniques. On peut, à la vérité, remédier à cet inconvénient, en faisant entrer une plus grande quantité de thé dans l'infusion ; mais en même-temps cette infusion devient nuisible d'une autre façon ; elle resserre trop alors : elle excite en effet, dans des sujets trop sensibles, des anxiétés dans les hypocondres, et un tremblement dans l'estomac ; elle cause à d'autres, qui sont sujets aux spasmes des premières voies, la cardialgie, la colique, ou au moins la paresse du ventre, ou l'obstruction entière. Les asthmatiques, les phtysiques, et tous ceux qui ont quelque maladie chronique de poitrine, ne doivent point attendre de cette infusion, d'aussi bons effets qu'ils se le persuadent vulgairement, parce que l'usage continuel, abondant et journalier qu'on en peut faire, fait perdre aux poumons leur ton, rester les humeurs plus long-temps en stagnation, rend l'obstruction des vaisseaux de jour en jour plus considérable, et les impuretés muqueuses s'arrêtent plus facilement. »

Le thé, dit M. Geofroy (1), a une douce et légère astriction ; il exhale une odeur subtile et agréable ; d'où l'on peut conclure qu'il est composé d'une petite portion de sel vo atil huileux, uni à une terre astringente. Par son astriction, il fortifie l'estomac, et il empêche que la trop grande quantité d'eau chaude n'en relâche trop les fibres ; c'est par cette même astriction qu'il lève les obstructions, pourvu qu'elles ne soient pas trop tenaces, en rétablissant le ton et les oscillations des fibres. Le thé est utile dans les flux de ventre et les dyssenteries, pris en substance ou en décoction dans l'eau ou dans le lait ; par ses parties actives et volatiles, il raréfie le sang, il atténue et raréfie la lymphe qui est un peu trop épaisse. C'est de cette façon qu'il est diurétique, et qu'il excite la transpiration, qu'il appaise le mal de tête, qu'il empêche le sommeil, et qu'il soulage ceux qui ont des catharres,

---

(1) Voyez Mat. Méd. tom. III, Chap. VI, pag. 35.

si on a soin de se mettre dans un état propre à la sueur, après avoir bu du thé abondamment; mais la vertu qu'on lui attribue d'être anti-néphrétique, vient, non des feuilles du thé, mais plutôt de l'eau chaude que l'on boit, laquelle dissout et chasse du corps les sels âcres du sang, qui sont les causes du gravier et du calcul.

Il ne faut cependant pas regarder le thé comme étant entiérement sans danger. « Je ne conseillerois pas, dit Dan. Crugerus, *Miscellan. Cur. Dec. II. ann. IV, observ. LXIV*, de boire tous les jours beaucoup de thé, à celui qui a l'estomac pituiteux, foible, chaud, et qui est naturellement infirme; c'est ce qu'il prouve par des observations de quelques personnes qui, pour en avoir fait trop d'usage, ont été attaquées d'un froid intérieur dans le bas-ventre. Hermand-Nicolas Grimm a aussi observé dans les Indes, que les grands buveurs de thé sont tombés dans le diabétes ou la maigreur. Enfin, j'ai obsérvé moi-même plus d'une fois, continue M. Geofroy, que quelques-uns de

ceux qui en avoient bû trop abondamment, avoient été attaqués d'insomnie, de vertiges et de mouvemens convulsifs de leurs membres : ainsi, quoique la boisson du thé soit utile à plusieurs, elle ne couvient cependant pas également à tous, et chacun doit apporter des bornes et des mesures, dans l'usage qu'il en fait. »

M. de Blegny a encore donné plus d'étendue aux propriétés du thé ; mais ce Médecin y fait entrer différentes substances intermédiaires, qui tendent à en augmenter les vertus médicamenteuses, de manière à remplir les indications qui peuvent se présenter dans les différentes maladies. Losqu'il s'agit, dit-il, d'appaiser quelque douleur de tête, ou d'arrêter quelque fluxion que ce soit, on doit toujours mettre en place de sucre, dans chaque tasse de thé, une cuillerée de syrop de vanille, ou à son défaut, celui de capillaire sera préféré au sucre, dans les inflammations du poumon, dans les palpitations de cœur, et dans les autres maladies de poitrine ; l'on fera bien dans ces

occasions de faire infuser le thé dans le lait de vache. Pour remédier au flux de ventre, à la dyssenterie, aux corruptions qui engendrent des vers, et généralement à toutes les maladies dépendantes de l'indigestion, il sera bon de mettre dans chaque tasse de thé une ou deux gouttes d'essence d'ambre, ou à son défaut, la même quantité d'essence de canelle (1), et de substituer au sucre le syrop de fleur d'orange.

Le thé ne sert pas seulement à la tête, dit le Père de Rhodes; il a une merveilleuse force à soulager l'estomac, et aider la digestion.

Si le thé cause quelque chaleur par l'agitation des esprits, dit M. de la Chambre, cette chaleur douce, conforme à celle de la nature, n'est pas accompagnée de vapeurs, comme celle que le vin a coutume de causer. Enfin, Tulpius assure que l'usage du thé rend le corps vigoureux, et préserve des

---

(1) Comme toutes les essences de canelle sont sophistiquées, nous leur avons substitué le syrop de cette écorce; voyez ci-après les articles Essences et Syrops.

douleurs de calcul, des douleurs de tête, des rhumes, des fluxions sur les yeux et sur la poitrine.

Simon Pauli, qui a écrit contre le trop grand usage du thé, ne lui conteste pas les propriétés susdites.

Le thé est plus souvent employé pour les délices que pour la médecine, dit Lémery, mais il possède beaucoup de bonnes qualités, car il réjouit et récrée les esprits; il abat les vapeurs; il empêche l'assoupissement; il fortifie le cerveau et le cœur; il hâte la digestion, il excite les urines, il purifie le sang; il est propre pour le scorbut, pour la goutte, etc.

CHAPITRE III.

Du Cacao et du Chocolat.

On sait que ce sont les Espagnols qui ont introduit l'usage de la boisson du chocolat en Europe; mais on ne sait peut-être pas assez que la plupart

de ceux qui s'occupent de la fabrication de la pâte du chocolat, n'ont encore aucune idée des principes qui sont nécessaires pour la porter au degré de perfection, d'où résultent les propriétés qui ont été attribuées à cette boisson.

De célèbres Médecins ont traité cette matière avec toute la sagacité dont ils étoient capables; mais ce qu'ils ont dit du chocolat, se trouve comme perdu dans des ouvrages qui sont trop volumineux et trop savans, pour être dans les mains des Astisans auxquels la plupart des Artistes ont confié la fabrication de cette pâte, parce que l'opération est trop sale et trop pénible, pour être pratiquée par des Physiciens théoristes et contemplatifs.

L'importance de la matière m'ayant déterminé à mettre la main à l'œuvre, je remarquai que cette opération n'étoit pas du nombre de celles qui pouvoient s'exécuter machinalement et sans combinaison. Après avoir réfléchi sur les différens moyens de me procurer les lumières dont j'avois besoin, je

fus d'abord convaincu de la nécessité de bien connoître les matières premières qui font la base du chocolat, non-seulement par le moyen de l'analyse de leurs principes constitutifs, mais encore par une étude raisonnée de l'histoire naturelle de leur culture, et des moyens qu'on emploie, tant pour conserver ces substances, que pour en perfectionner la qualité.

Or, comme depuis quarante ans je me suis appliqué, autant qu'il étoit en moi, à cette étude, et sur-tout à la manipulation de cette pâte; et comme les moyens dont j'ai fait usage m'ont très-bien réussi, j'ai crû devoir indiquer la même route, et je me persuade que tous ceux qui s'intéressent à cette partie essentielle de nos alimens médicamenteux, verront avec plaisir que j'ai rassemblé ici sous le même point de vue l'histoire naturelle du cacaoyer et du cacao, que j'ai puisée dans la même source que les Auteurs Encyclopédistes; et qu'on ne verra pas non plus indifféremment l'histoire naturelle de la canelle, de la vanille et de l'am-

bre gris, que j'ai puisée dans des sources non moins respectables, auxquelles je joindrai quelques observations sur la différence des espèces, et comment on peut reconnoître les meilleures qualités, et la méthode de les manipuler de manière à en conserver les principes dans leur intégrité, ainsi que les propriétés que les Médecins ont attribuées à la liqueur du chocolat.

Histoire naturelle du Cacaoyer et du Cacao.

Le cacaoyer est un arbre d'une grandeur et d'une grosseur médiocres, qui augmente, ou diminue selon la qualité du fond où il vient.

Sur la côte de Caraque, par exemple, il prend beaucoup plus de croissance que dans nos îles Françoises. Son bois est poreux et fort léger : son écorce est assez unie et de couleur de canelle, plus ou moins foncée, suivant l'âge de l'arbre. Ses feuilles sont longues d'environ neuf pouces sur quatre dans le fort de leur largeur, qui diminue vers

les deux extrémités où elles se terminent en pointe. Leur couleur est d'un vert un peu foncé, mais plus clair en dessus qu'en dessous : elles sont attachées à des pédicules longs de trois pouces, et d'une ligne de diamètre. L'allongement de ces pédicules forme, le long du milieu de chaque feuille, une côte droite, un peu relevée, qui, depuis sa naissance jusqu'au bout, va en diminuant ; et de part et d'autre de cette côte sortent alternativement treize à quatorze nervures obliques.

Comme ces feuilles ne tombent que successivement, et à mesure que d'autres les remplacent, l'arbre ne paroît jamais dépouillé : il fleurit en tout temps, mais plus abondamment vers les deux solstices, que dans les autres saisons.

Ses fleurs sont régulières et en roses, mais fort petites et sans odeur, sortent par bouquets des aisselles des anciennes feuilles, dont on apperçoit encore, pour ainsi dire, les cicatrices aux endroits où l'arbre s'en étoit autrefois dépouillé. Une grande quantité de ces fleurs coule, et de mille à peine y en

a-t-il dix qui nouent, ensorte que la terre qui est au-dessous paroît toute couverte de ces fausses fleurs. Chaque fleur est attachée à l'arbre par un pédicule délié et long de cinq à six lignes ; et quand elle est encore en bouton, elle n'a qu'environ deux lignes de diamètre, sur deux et demi ou trois tout au plus de longueur. Plus elle est petite par rapport à l'arbre et au fruit, plus elle m'a paru singulière et digne d'attention.

Lorsque le bouton vient à s'épanouir, on peut considerer le calice, le feuillage et le cœur de la fleur.

Le calice se forme de l'enveloppe du bouton divisée en cinq parties ou feuilles de couleur de chair fort pâle.

Les cinq véritables feuilles de même couleur leur succèdent, et remplissent le vuide ou séparation du calice. Ces feuilles ont deux parties : l'une, qui est au-dessous en forme de tasse oblongue, panachée intérieurement de pourpre, se recourbe vers le centre par le moyen d'une étamine qui lui sert comme de lien, d'où sort ensuite au-dehors l'au-

tre partie de la feuille qui semble en être séparée, et formée en manière de fer de pique.

Le cœur de la fleur est composé de cinq filets et de cinq étamines, avec le pistile au milieu. Les filets sont droits, de couleur de pourpre, et disposés vis-à-vis des intervalles des feuilles. Les étamines sont blanches et courbées en dehors, avec une espèce de bouton au sommet, qui s'engage dans le milieu de chaque feuille pour la soutenir.

Quand on observe ces menues parties avec le microscope, on diroit que la pointe des filets est argentine, et que les étamines sont de crystal, aussi bien que le pystile, que la nature semble avoir placé au centre en forme de filet blanc, ou pour être les prémices du jeune fruit, ou pour lui servir de défense, s'il est vrai que cet embryon ne se produise et ne se développe qu'à sa base.

Faute d'avoir observé ces petites parties avec la loupe, le Père Plumier ne les a pas distinctement connues,

ni

ni exactement désignées, non plus que M. Tournefort, qui les a données d'après lui.

Le cacaoyer porte presque toute l'année des fruits de tout âge, qui mûrissent successivement, mais qui ne viennent point au bout des branches, comme nos fruits en Europe, mais le long de la tige et des mères branches; ce qui n'est pas rare en ce pays-là, où plusieurs arbres ont la même propriété. Tels sont les cocotiers, les abricotiers de Saint-Domingue, les callebassiers, les papayers, etc.

Une décoration si nouvelle aux yeux des Européens, qui ne sont pas accoutumés à cet arrangement, les surprend d'abord; mais pour peu qu'on examine la chose, la raison physique de cette disposition s'offre d'elle-même à l'esprit : on voit bien que, si la nature avoit placé de si gros fruits au bout des branches, un poids si lourd les auroit nécessairement rompues, et les fruits seroient tombés avant leur maturité.

Le fruit du cacao est contenu dans une gousse, qui, d'une extrême pe-

titesse, parvient, en quatre mois, à la grosseur et à la figure d'un concombre qui seroit pointu par le bas, et dont la surface seroit taillée en côte de melon.

Cette cosse, dans les premiers mois, est ou rouge ou blanche, ou mêlée de rouge et de jaune; et cette variété de couleurs fait trois sortes d'arbres de cacao, qui n'ont entr'eux que cette seule différence, que je ne crois pas suffisante pour établir trois espèces de cacao.

La première est d'un rouge vineux et foncé, principalement sur les côtes, lequel devient plus clair et plus pâle en mûrissant.

La seconde, qui est blanche, est au commencement d'un vert si clair, qu'il en paroît blanc: peu-à-peu elle prend la couleur de citron; et se colorant toujours de plus en plus, elle devient enfin tout-à-fait jaune dans sa maturité.

La troisième, qui est rouge et jaune tout ensemble, tient un milieu entre ces deux premières; car en mûrissant, la rouge pâlit, et la jaune se renforce.

J'ai remarqué que les cosses blanches sont plus trapues que les autres, sur-tout du côté qu'elles tiennent à l'arbre, et que les cacaoyers de cette sorte en rapportent communément davantage.

Si l'on fend une de ces cosses suivant la longueur, on trouve qu'elle a environ quatre lignes d'épaisseur, et que sa capacité est pleine d'amandes de cacao, dont les intervalles sont remplis, avant leur maturité, d'une substance blanche et ferme, mais qui se change enfin en une espèce de mucilage d'une acidité charmante. C'est pourquoi on se donne souvent le plaisir de mettre ces amandes de cacao, avec leurs enveloppes, dans la bouche pour la rafraîchir agréablement, et pour étancher la soif; mais on se garde bien d'y appuyer les dents, parce qu'en perçant la peau du cacao, on sentiroit une amertume extrême.

Lorsqu'on examine avec attention la structure intérieure de ces cosses, et qu'on en anatomise, pour ainsi dire, toutes les parties, on trouve que les

fibres de la queue du fruit passant à travers la cosse, se partagent en cinq branches ; que chacune de ces branches se divise en plusieurs filamens qui se terminent chacun au gros bout d'une des amandes, et que le tout ensemble forme comme une espèce de grappe de 20, 25, 30 à 35 grains au plus, rangés et appliqués l'un contre l'autre dans la cosse avec un ordre merveilleux.

Je ne puis m'empêcher de remarquer ici le peu d'exactitude des relations touchant le nombre des amandes qu'on trouve dans chaque cosse. Dampierre, par exemple, dit qu'il y en a ordinairement près de cent ; d'autres Modernes, 60, 70, 80, rangées comme les grains des grenades ; Thomas Gage, jusqu'à 30 ou 40, Colmenero, 10 ou 12; et Oexmelin 10 ou 12 jusqu'à 14. Je puis assurer, après mille expériences, de n'en avoir jamais trouvé ni moins ni plus de 25 : peut-être qu'à force de chercher les plus grosses cosses dans les fonds les plus féconds, et sur les sujets les plus vi-

goureux, on en pourroit trouver de 40 amandes ; mais comme cela n'ira jamais au-delà, il est de même certain qu'on ne trouvera point de cosses qui en aient au-dessous de quinze, à moins que ce ne soit des cosses avortées, ou le fruit de quelque arbre fatigué, c'est-à-dire, usé de vieillesse, de méchant fonds, ou par défaut de culture.

Lorsqu'on ôte la peau à quelqu'une des graines de cacao, on découvre la substance de l'amande, qui paroît tendre, lisse, un peu violette, et comme divisée en plusieurs lobes, quoique dans la vérité, elle n'en ait que deux, mais fort irréguliers, et embarrassés l'un dans l'autre, comme nous le ferons voir clairement en parlant de sa végétation. Oexmelin et plusieurs autres, ont crû que l'amande du cacao étoit un composé de cinq ou six autres plus petites, comme collées ensemble : le P. Plumier lui-même a donné dans cette erreur, et y a entraîné les autres.

Enfin, coupant l'amande en deux, suivant sa longueur, on trouve à l'extrémité du gros bout, une espèce de

grain cylindrique de deux lignes de long, sur une demi-ligne de diamètre, qui est le vrai germe de la plante ; au lieu que dans nos amandes Européennes, cette partie est placée à l'autre bout : on peut voir même en France cette irrégularité des lobes, et le germe du cacao, dans les amandes rôties et mondées pour faire le chocolat.

Du choix et de la disposition du lieu pour planter une Cacaoyère.

Le cacaoyer croît naturellement dans plusieurs contrées de la zône torride de l'Amérique, mais particulièrement au Mexique, dans les provinces de Nicarague et de Guatimale, comme aussi le long des bords de la rivière des Amazones, et sur la côte de Caraque, c'est-à-dire, depuis Comana jusqu'à Carthagène et à l'Isle d'Or ; on en a même trouvé quelques-uns dans les bois de la Martinique.

Les Espagnols et les Portugais ont été les premiers à qui les Indiens ont donné connoissance du cacao : ils en

ont long-temps usé sans le communiquer aux autres Nations ; et effectivement, elles en étoient si peu instruites dans ce temp-là, que les corsaires Hollandais, ignorant la valeur des prises qu'ils en avoient faites, jetèrent de dépit toute cette marchandise dans la mer, l'appelant par dérision, et en assez mauvais Espagnols, *cacura de Carnero* (des crottes de brebis).

En 1649, on ne connoissoit encore aux Isles-du-vent, qu'un seul arbre de Cacao planté par curiosité dans le jardin d'un Anglais, habitant de l'Isle de Sainte-Croix. En 1655, les Caraïbes montrèrent à M. Duparquet le cacaoyer dans les bois de l'Isle de la Martinique, dont il étoit Seigneur. Cette découverte donna lieu à plusieurs autres de même espèce dans les mêmes bois de la Campester de cette Isle ; et c'est apparemment aux graines qu'on en tira, que les cacaoyères qu'on y a plantées depuis, doivent leur origine. Un Juif nommé Benjamin, y planta la première, vers l'année 1660 ; mais ce ne fut que 20 ou 25 ans après,

que les habitans de la Martinique s'appliquèrent à la culture du cacao, et à planter des cacaoyères.

On appelle *cacaoyère*, une espèce de verger d'arbres de cacao, plantés au cordeau, à-peu-près comme nous disons en France, une cerisaie, une pommeraie, une prunelaie, une figuerie, etc.

Lorsqu'on veut planter une cacaoyère, il faut sur-tout choisir la situation du lieu, et la nature du terroir qui lui conviennent.

Le cacaoyer demande un lieu plat, humide et à l'abri des vents, une terre neuve et pour ainsi dire vierge, médiocrement grasse, meuble et profonde : c'est pourquoi les fonds nouvellement défrichés, dont la terre est noire et sabloneuse, qu'une rivière tient frais et que les coteaux ou mornes d'alentour (pour parler le langage du pays) mettent à couvert des vents, sur-tout du côté de la mer, sont préférables à toute autre situation, et l'on ne manque guères de les mettre à cet usage, quand on est assez heureux pour en avoir de semblables.

J'ai dit des fonds nouvellement défrichés, c'est-à-dire, dont le bois vient d'être abattu exprès pour cela; car il faut remarquer qu'on place encore aujourd'hui toutes les cacaoyères au milieu des bois, de même qu'on a fait depuis la création du monde, et cela pour deux raisons très-essentielles; la première, afin que le bois de bout qui reste autour, leur servent d'abri; et la seconde, afin qu'elles donnent moins de peine à sarcler; la terre qui n'a jamais produit d'herbe, n'en poussant que peu, faute de graines.

Aux cacaoyères plantées sur des éminences, la terre n'a ni asssez d'humidité, ni assez de profondeur, et ordinairement le pivot ou la maîtresse racine (qui seule s'enfonce à-plomb dans la terre) ne peut percer le tuf qu'elle rencontre bientôt; les vents d'ailleurs y ont plus de prise, font couler les fleurs nouées, et pour peu qu'ils soient forts, abattent les arbres, dont presque toutes les racines sont superficielles.

Cest encore pis aux coteaux dont la

pente est un peu rude; car outre les mêmes inconvéniens, les avalaisons y entraînent les bonnes terres, et découvrent insensiblement toutes les racines. On peut donc conclure que toutes ces sortes de cacaoyères sont long-temps à porter, qu'elles ne sont jamais abondantes, et qu'elles se ruinent en peu de temps.

Il est bon aussi, autant qu'il est possible, qu'une cacaoyère soit entourrée de bois de bout, ou s'il y a quelque côté d'ouvert, on doit y remédier de bonne heure, par une lisière à plusieurs rangs de bananiers.

Il faut encore qu'une cacaoyère soit d'une grandeur médiocre; car les petites, sur-tout dans les fonds, n'ont pas assez d'air, et sont comme étouffées; et les grandes, jusqu'à l'excès, sont trop exposées à la sécheresse et aux grands vents, qu'on nomme *ouragans* en Amérique.

La place de la cacaoyère étant choisie, et les dimensions déterminées, on se met à abattre le bois: on commence par arracher les petites plantes,

et à couper les arbrisseaux et les menus bois ; puis on tronçonne les tiges et les grosses branches des petits arbres et des médiocres; on fait des bûchers, et on allume des feux de toute part : on brûle même sur pied les plus gros arbres, pour s'épargner la peine de les couper.

Lorsque tout est brûlé, qu'il ne reste plus sur la terre, que les troncs des plus gros arbres qu'on néglige de faire consumer, et que l'abattis se trouve parfaitement nétoyé, on dresse au cordeau des allees équi-distantes et parallèles, où l'on plante en quinconces des piquets de deux à trois pieds de long, à l'intervalle de 5, 6, 7, 8, 9 ou 10 pieds, en un mot à telle distance qu'on a résolu de donner aux cacaoyères qu'ils représentent. Enfin, on fait une pièce de manioc de tout l'espace défriché, prenant garde de n'en planter aucun pied trop près des piquets.

On observera que les cacaoyères plantées à grande distance de 8, 9 et 10 pieds, donnent bien plus de peine à tenir nettes dans les premières an-

nées, comme nous le dirons dans la suite ; mais aussi, quand elles sont dans de bons fonds, elles réussissent mieux de cette sorte, rapportent et durent beaucoup plus.

Les habitans qui sont pressés de leurs besoins, et qui ont peu de forces, plantent plus près les arbres, parce que cela augmente considérablement le nombre des pieds, et diminue en même temps le travail de les tenir nettes. Quand, dans la suite, les arbres viennent à se nuire réciproquement par leur proximité, ils ont déjà recueilli quelques levées de cacao qui ont pourvu à leurs nécessités les plus urgentes, et au pis aller, ils coupent alors une partie des arbres, pour donner de l'air au reste.

A la côte de Caraque on plante les cacaoyers à douze et quinze pieds d'intervalle, et l'on pratique des rigoles pour les arroser de temps en temps dans les grandes sécheresses. On a fait aussi une heureuse expérience de cette pratique à la Martinique, depuis quelques années.

Au reste, le manioc est un arbuste dont les racines gragées et cuites sur le feu, fournissent la cassave et la farine qui servent de pain à tous les habitans naturels de l'Amérique. On en plante dans les nouveaux abattis, non-seulement parce qu'il en faut nécessairement à un habitant pour la nourriture de ses nègres, mais aussi pour diminuer la production des mauvaises herbes, et pour mettre à l'ombre les pieds de cacao qui lèvent, dont la plume tendre, ni même les secondes feuilles ne pourroient résister à l'ardeur excessive du soleil ; c'est pourquoi on attend que le manioc puisse ombrager le pied des piquets, avant de planter le cacao de la manière que nous dirons dans le chapitre suivant.

De la manière de planter une Cacaoyère, ét de la cultiver jusqu'à la maturité des fruits.

TOUT le cacao se plante de graines, le bois de cet arbre ne prenant point de bouture : on ouvre une cosse de

cacao, et à mesure qu'on en a besoin, on tire les amandes, et on les plante une à une, commençant, par exemple, par le premier piquet; on l'arrache, et avec une sorte de houlette de fer bien affilé, ayant fait une espèce de petit labour, et coupé en béquillant tout au tour, les petites racines qui pourroient nuire, on plante la graine à trois ou quatre pouces de profondeur, et l'on remet le piquet un peu à côté, pour servir de marque, et ainsi de piquet en piquet, et de rang en rang, on parcourt toute la cacaoyère.

Il faut observer, 1°. de ne point planter dans les temps secs. On le peut, à la vérité, tous les mois et toutes les lunes, vieilles ou nouvelles, lorsque la saison est fraîche, et que la place est prête; mais on croit communément que, plantant depuis le mois de Septembre jusqu'aux Fêtes de Noël, les arbres rapportent plutôt de quelques mois.

2°. De ne planter que de grosses amandes et bien nourries; car, puis-

que dans les plus belles cosses il se trouve des graines avortées, il y auroit de l'imprudence de les employer.

3°. De planter le gros bout des graines en bas : c'est celui-là qui tient par un petit filet au centre de la cosse, quand on tire l'amande en dehors. Si on plantoit le petit bout en bas, le pied viendroit tortu, et ne réussiroit point : si on plantoit la graine de plat, le pied ne laisseroit pas de venir assez bien.

4° De mettre deux ou trois graines à chaque piquet, afin que, si par malheur les criquets, ou autres petits insectes, coupoient la plume encore tendre d'un ou deux pieds, il en restât un troisième pour suppléer au défaut des autres. S'il n'arrive point d'accident, on a au moins l'avantage de pouvoir choisir ensuite le brin qui est le plus droit et de meilleure venue ; mais on ne se résout à couper les pieds surnuméraires, que lorsque celui qu'on a choisi est couronné, et hors de risque, selon toutes les apparences.

Les graines du cacao lèvent dans

huit, dix ou douze jours, plus ou moins, selon que le temps, plus ou moins propre, avance ou recule la végétation. Le grain cylindrique du germe venant à se gonfler, pousse en bas la radicule qui devient ensuite le pivot de l'arbre, et en haut la plume qui est un raccourci de la tige et des branches. Ces parties croissant et se développant de plus en plus, les deux lobes de l'amande un peu séparés et recourbés, sortent les premiers de la terre, et à mesure que le pied s'élève, ils se redressent, et se séparant tout-à-fait en deux feuilles dissimilaires, d'un vert obscur, épaisses, inégales et comme recoquillées, qui font ce qu'on appelle les oreilles de la plante; la plume paroît en même-temps, et se sépare en deux feuilles tendres, d'un vert-clair et naissant. A ces deux premières feuilles opposées deux à deux, en succèdent deux autres de même : à celles-ci, deux troisièmes, le pied s'élève à proportion, et ainsi de suite durant une année ou environ.

Toute la culture du cacao se réduit alors à la pratique de deux choses.

1°. A le recouvrir tous les quinze jours, c'est-à-dire, à planter de nouvelles graines aux lieux où les graines n'ont pas levé, ou bien plutôt où les pieds ont été rongés par les criquets et autres insectes, qui font souvent un dégât terrible de ces nouvelles plantes, lors même qu'on les croit hors de tout danger. Quelques habitans font des pépinières à part, et transplantent ensuite des pieds de cacao où il en manque; mais comme ils ne prennent pas tous, principalement s'ils sont un peu trop grands, ou que la saison ne soit pas favorable, et que la plupart de ceux qui prennent, sont long-temps à lauguir, il m'a toujours paru plus convenable de recouvrir avec la graine, et je suis persuadé que, tout bien considéré, il faut désormais s'en tenir là.

2°. Ne laisser croître aucune herbe dans la cacaoyère, recommençant à sarcler par un bout, dès qu'on a fini par l'autre, et prenant garde sur toutes choses de laisser jamais grainer aucune

herbe ; car s'il arrive une fois qu'on en laisse monter en graine, on a dans la suite bien de la peine et du travail à détruire les mauvaises herbes, et à tenir net les cacaoyers, parce que la végétation n'est jamais interrompue en ce pays-là par le froid.

Ces sarclaisons continuelles durent jusqu'à ce que les cacaoyers devenus grands, et leurs branches se croisant, l'ombrage empêche les herbes de pousser, et que d'ailleurs les feuilles tombant des arbres et couvrant la terre, achèvent d'étouffer les herbes. Ainsi finit le pénible exercice de sarcler : il suffit alors de faire tous les trois mois une revue, en se promenant dans la cacaoyère, d'arracher par-ci par-là le peu d'herbes qu'on y trouve, et de les transporter loin dans le bois, crainte des graines.

Dès que les cacaos ont neuf mois, on doit commencer à arracher le manioc, et faire si bien qu'en trois mois au plus tard, il n'y en ait plus. A mesure qu'on l'arrache, on peut encore en replanter une rangée ou deux au

milieu de chaque allée, et semer dans les autres vuides, des concombres, des citrouilles, des giraumonts, des choux caraïbes, parce ques ces plantes ayant de grandes feuilles rampantes, sont fort propres à conserver la fraîcheur de la terre, et à étouffer les méchantes herbes. Quand les cacaoyers sont parvenus à couvrir la terre, on est contraint d'arracher tout, car rien ne peut plus profiter au-dessous.

Les cacaoyers d'un an ont ordinairement quatre pieds de tige ou environ, et commencent à faire leur tête en poussant tout à la fois cinq branches au sommet, qui forment ce qu'on appelle la couronne du cacao. Il arrive rarement que cette couronne n'ait pas ses cinq branches; et lorsque par quelque accident, ou contre l'ordre de la nature, elle n'en a que trois ou quatre, l'arbre ne vient jamais bien, et il seroit peut-être mieux de le récéper d'abord, et d'attendre une nouvelle couronne qui ne seroit pas long-temps à se former.

Si, à la fin de l'année, le manioc n'é-

toit pas encore arraché, cela retarderoit la portée des arbres ; et leurs tiges montant trop haut, seroient veules et plus exposées aux coups de vent, que si elles couronnoient : les couronnes seroient trop serrées ; et les mères-branches ne s'évasant pas assez, les arbres ne seroient jamais bien dégagés, et n'auroient point l'étendue qui leur est naturelle.

Quand tous les pieds sont couronnés, on fait choix des plus beaux jets et on coupe sans miséricorde tous les surnuméraires. Si l'on ne prend brusquement ce parti, on a bien de la peine à s'y résoudre dans la suite : cependant il n'est pas possible que des arbres ainsi accollés ne s'entrenuisent à la fin.

Les cacaoyers ne sont pas plutôt, couronnés, qu'ils poussent de temps en temps, un pouce ou deux au-dessous de leur couronne, de nouveaux jets qu'on appelle rejetons. Si on laisse agir la nature, ces rejetons produisent bientôt une seconde couronne, sous laquelle un nouveau rejeton venant à pousser, en forme encore une troi-

sième, etc. C'est ainsi que sont faits les cacaoyers naturels et sans culture, qu'on trouve dans les bois de la Capester de la Martinique; mais parce que toutes ces couronnes à plusieurs étages ne font qu'anéantir, en quelque manière, la première qui est la principale, et que l'arbre abandonné à lui-même devient trop haut et trop effilé, on a soin tous les mois, en sarclant ou en cueillant le fruit, d'ébourgeonner, de châtrer tous les rejetons; et c'est ce qu'on appelle sur les lieux *rejetonner*.

Je ne sache point qu'on se soit encore avisé de tailler, non plus que de greffer les cacaoyers; il y a cependant une espèce de taille qui, à mon sens, leur seroit fort avantageuse: il est constant, par exemple, que ces sortes d'arbres ont toujours quelque partie de bois mort, les uns plus, les autres moins, sur-tout aux extrémités des branches; et il n'y a pas lieu de douter qu'il ne leur fût très-utile de retrancher ce bois mort jusqu'au vif avec la serpette; mais comme l'avantage qu'on en retireroit, ne seroit ni si pre-

sent, ni si sensible que le temps et le travail qu'on y employeroit, il y a bien de l'apparence qu'on négligera toujours cette opération, et qu'on la traitera même de peine inutile. Les Espagnols n'en jugent pas de même ; ils ont au contraire un grand soin de retrancher tous ces bois morts : aussi leurs arbres sont plus vigoureux que les nôtres, et donnent de plus beaux fruits. Je crois qu'ils n'ont pas la même attention de les greffer ; et je doute même que personne ait encore tenté de le faire : je suis néanmoins persuadé que les cacaos en seroient bien meilleurs ; ce n'est qu'à force de greffer de plusieurs manières nos arbres fruitiers, qui ne sont originairement que des sauvageons trouvés par hasard dans les bois, qu'on a enfin trouvé l'art de leur faire rapporter des fruits si excellens.

A mesure que les cacaoyers croissent, ils se dépouillent peu-à-peu des feuilles de la tige, qu'il faut laisser tomber d'elles-mêmes ; car dès qu'ils en sont entièrement dépouillés, ils ne sont pas long-temps à fleurir ; mais

ces premières fleurs coulent ordinairement, et on ne doit guères espérer de fruits mûrs avant trois ans, encore faut-il que ce soit une bonne terre : à quatre ans, la levée est médiocre, et à cinq, elle est dans toute sa force. Pour lors, les cacaoyers portent ordinairement pendant toute l'année des fleurs et des fruits de tout âge : il est, à la vérité, des mois où ils n'en ont presque point, et d'autres où ils en sont tout chargés : vers les solstices, les levées sont toujours plus abondantes que dans les autres saisons.

Comme, dans les ouragans, le vent fait le tour du compas en vingt-quatre heures, il est mal aisé que, perçant par l'endroit le plus foible et le moins couvert des cacaoyères, il n'y fasse bien du désordre, et il est nécessaire d'y remédier le plus promptement qu'il est possible. Si le vent n'a fait que renverser les arbres, sans rompre leur pivot, en ce cas, le meilleur parti qu'il y ait à prendre, sur-tout dans les bonnes terres, est de relever sur-le-champ ces arbres, et de les

remettre en place, les appuyant avec une fourche, et les rechaussant bien avec de la terre d'alentour : de cette manière ils sont raffermis en moins de six mois, et rapportent comme s'ils n'avoient jamais eu de mal. Dans les mauvaises terres, il vaut mieux les laisser couchés, réchausser les racines, et cultiver à chaque pied le rejeton de plus belle venue, et le plus proche des racines qu'il poussera, en retranchant avec soin tous les autres, L'arbre en cet état ne laisse pas de fleurir, et de porter du fruit ; et quand dans deux ans, le rejeton est devenu un arbre nouveau, on étronçonne le vieil arbre à un demi-pied du rejeton.

De la cueillette du Cacao, et de la manière de le faire ressuer et sécher, pour pouvoir être conservé et transporté en Europe.

Les réflexions que nous avons faites, ci-dessus, sur le changement de couleur des cosses de cacao, donnent à connoître le temps de la maturité de ce fruit, qui est bon à cueillir lorsque toute la

cosse a changé de couleur, et qu'il n'y a que le petit bouton d'en-bas qui est demeuré vert. On va d'arbre en arbre, et de rang en rang, avec des gaulettes fourchues ; on fait tomber les cosses mûres, en prenant garde de ne point toucher à celles qui ne le sont pas, non plus qu'aux fleurs : on employe à cela les nègres les plus adroits, et d'autres, qui les suivent avec des paniers, ramassent les cosses à terre et en font à droite et à gauche dans la cacaoyère, des pilles qu'on laisse là quatre jours sans y toucher.

Dans les mois d'un grand rapport, on cueille tous les quinze jours; dans les saisons moins abondantes, on cueille de mois en mois.

Si les graines restoient dans les cosses plus de quatre jours, elles ne manqueroient pas de germer, et de se gâter; et il est nécessaire de les écaller dès le matin du cinquième jour au plus tard. Pour cela, on frappe sur le milieu des cosses avec un morceau de bois pour les fendre, et avec les mains on achève de les ouvrir en travers, et d'en tirer

les amandes qu'on met dans des paniers, jetant dans la cacaoyère les cosses vuides, pour lui servir d'amendement et d'engrais; quand elles sont pourries, à-peu-près comme les feuilles de la dépouille des arbres leur servent de fumier continuel.

On porte ensuite dans une case tout le cacao écallé; on le met en pile sur une espèce de plancher volant, couvert de feuilles de balisier, qui ont euviron quatre pieds de long, sur vingt pouces de large; puis entourant le cacao de planches recouvertes des mêmes feuilles, et faisant une espèce de grenier qui puisse contenir toute la pile de cacao étendu; on couvre le tout de semblables feuilles, qu'on affermit avec quelques planches. Le cacao ainsi entassé, couvert et enveloppé de toute part, ne manque pas de s'échauffer par la fermentation de ses parties insensibles; et c'est ce qu'on appelle sur les lieux, ressuer. On découvre ce cacao soir et matin, et l'on fait entrer dans le lieu où il est, des nègres, qui, travaillant à force des pieds et

des mains, le remuent bien, et le renversent sens dessus dessous ; après quoi, on le recouvre, comme auparavant, avec les mêmes feuilles et les mêmes planches : on peut faire cette opération chaque jour jusqu'au cinquième, auquel il est ordinairement assez ressué ; ce qu'on connoît à la couleur qui est beaucoup plus foncée et tout-à-fait rousse.

Plus le cacao ressue, et plus il perd de sa pesanteur et de son amertume ; mais s'il ne ressue pas assez, il est plus amer, sent le ver, et germe quelquefois : il y a donc pour bien faire, un certain milieu à garder, ce qui s'apprend par l'usage.

Dès que le cacao a assez ressué, on le met à l'air, et on l'expose au soleil pour le faire sècher de la manière suivante.

On a déjà dressé d'avance plusieurs établis à deux pieds ou environ au-dessus du plan d'une cour destinée à cela ; ce sont deux espèces de sablières parallèles, à deux pieds l'une de l'autre, affermies sur deux petits poteaux

enfoncés dans la terre : on étend sur ces établis, plusieurs nattes faites de brins de roseaux refendus, assemblés avec des liens d'écorce de mahot, et sur ces nattes on met du cacao ressué, environ à la hauteur de deux pouces ; on le remue et on le retourne fort souvent avec un rabot de bois, surtout les deux premiers jours. Le soir on plie le cacao dans ces nattes qu'on recouvre de quelques feuilles de balisier, crainte de la pluie : on en fait autant le jour quand il va pleuvoir ; ceux qui craignent qu'on ne les vole la nuit, l'enferment dans une case.

Il y a des habitans qui se servent de caisses d'environ cinq pieds de long, sur deux de large, et trois à quatre pouces de rebord, pour faire sécher leur cacao. Elles ont cette commodité, que dans les grandes pluies qui surviennent tout-à-coup, lorsque le cacao commence à sécher, on peut vîte mettre toutes ces caisses en pile l'une sur l'autre, ensorte qu'il ne reste que la dernière à couvrir, ce qui est bientôt fait avec des feuilles de balisier,

recouvertes d'une caisse vuide et renversée; mais ce qui rend l'usage des nattes préférable, c'est que l'air qui passe par-dessous à travers les vuides du roseau, fait mieux sécher le cacao. Des caisses dont le fond seroit en réseaux fort serrés de fil de léton, seroient excellentes, mais il faudroit les faire faire en Europe, ce qui seroit une dépense considérable.

Quand le cacao est assez ressué, il faut l'exposer sur les nattes, quelque temps qu'il fasse; si l'on prévoyoit même une pluie abondante et de durée, il seroit bon de le laisser moins ressuer d'un demi-jour ou environ. On remarque que quelques heures de pluie dans le commencement, bien loin de lui nuire, ne servent qu'à le rendre plus beau et mieux conditionné. Dans la belle saison, au lieu de cette pluie, il n'est pas mal de l'exposer au serein et à la rosée; la pluie même d'un jour ou deux ne lui sera pas fort nuisible, si l'on observe de ne le point couvrir absolument, jusqu'à ce qu'il ait eu un jour, ou tout au moins un

demi-jour de soleil ; car après un jour de beau temps, on le plie le soir dans sa natte, comme nous avons dit, et après un demi-jour, on se contente, sans le plier, de le couvrir pendant la nuit, de feuilles de balisier, arrêtées avec des pierres mises dessus aux deux bouts ; mais une trop longue pluie fait fendre le cacao, et parce qu'alors il ne se conserve pas long-temps, on l'emploie sur les lieux à faire le chocolat.

Si le cacao n'est pas assez ressué, ou qu'on le plie trop tôt dans ses nattes, il est sujet à germer, ce qui le rend fort amer et tout-à-fait mauvais.

Lorsque le cacao a été une fois plié dans sa natte, et qu'il a commencé à se sécher, il ne faut plus souffrir qu'il se mouille ; il ne s'agit alors que de le remuer de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit suffisamment sec, ce qu'on connoît, si en prenant une poignée de cacao dans la main, et la serrant, il craque : alors il est temps de le mettre en magasin, et de l'exposer en vente.

Ceux qui veulent acquérir la répu-

tation de livrer de belles marchandises, se donnent le soin, avant que d'enfutailler leur cacao, de trier et de mettre à part les grains trop petits, mal nourris et plats, qui sont seulement moins beaux à la vue, et rendent un peu moins en chocolat. C'est de cette manière que les graines ou amandes de cacao séchées au soleil, nous sont apportées en Europe et vendues chez les épiciers, qui les distinguent, je ne sais pourquoi, en gros et petit cacao caraque, en gros et en petit cacao des Isles; car sur les lieux il n'est point fait mention de cette diversité, et il faut apparemment que les marchands qui en font commerce, aient trouvé leur compte à faire ce triage, puisque naturellement tout cacao provenu du même arbre et de la même cosse, n'est jamais de la même grosseur : il est bien vrai que, comparant une partie entière de cacao avec une autre, on peut trouver que l'une est, pour la plupart, composée de plus gros grains que l'autre, ce qui peut provenir ou de l'âge du plant,

ou de la vigueur des arbres, ou bien de la fécondité particulière de la terre; mais très assurément il n'y a point d'espèce de cacao qu'on puisse appeler grande, par rapport à une autre qu'on puisse appeler petite. »

Le cacao qui nous vient de la côte de Caraque, est plus onctueux et moins amer que celui de nos Isles, et on le préfère en Espagne et en France à ce dernier; mais en Allemagne et dans le Nord, on est, à ce qu'on m'a dit, d'un goût tout opposé.

Bien des gens mêlent le cacao de Caraque avec celui des Isles, moitié par moitié, et prétendent par ce mélange, rendre leur chocolat meilleur; je crois que dans le fond, la différence des cacaos n'est pas fort considérable, puisqu'elle n'oblige qu'à augmenter ou diminuer la dose du sucre, pour tempérer le plus ou le moins d'amertume de ce fruit; car il faut considérer, comme nous l'avons déjà dit, qu'il n'y a qu'une espèce de cacao qui croît aussi naturellement dans les bois de la Martinique, que dans ceux de la côte

de Caraque; que le climat de ces lieux est presque le même, et par consequent la température des saisons égale ; et qu'ainsi il ne sauroit y avoir entre ces fruits des différences intrinsèques qui soient fort essentielles.

A l'égard des différences extérieures qu'on y remarque, elles ne sauroient provenir que du plus ou du moins de fécondité des terroirs, du plus ou du moins de soin donné à la culture des arbres, du plus ou du moins d'industrie et d'application de ceux qui le préparent, et qui le travaillent depuis sa cueillette jusqu'à sa livraison, et peut-être même de tous les trois ensemble; ce qu'on peut observer à la Martinique même, où il y a des quartiers où le cacao réussit mieux que dans d'autres, par la seule différence des terres plus ou moins grasses, plus ou moins humides.

J'ai, en la personne d'un de mes amis, l'expérience de ce que l'attention à la culture et à la préparation du cacao peut ajouter à son prix ; ce Gentilhomme qui y donnoit tous ses soins

avec beaucoup d'intelligence, avoit par-là trouvé le moyen de faire la plus belle marchandise de toute l'Isle, et de se procurer la préférence de tous les Marchands pour la vente et le prix du cacao, sur tous ses voisins.

Observations sur les différentes espèces du Cacao.

Il y a cinq espèces de cacao, dont la nature, la grosseur et la couleur diffèrent entre elles, à raison des différens pays où elles viennent.

Ces espèces sont, 1°. le gros et le petit cacao qu'on nous apporte de Nicaragua, et qu'on appelle communément le gros et le petit caraque.

2°. Celui que les Hollandois cultivent à l'Isle de Berbiche, et qui porte le nom du pays d'où il vient.

3°. Le gros et le petit cacao des Isles de France.

Tous les Auteurs qui ont traité cette matière, paroissent néanmoins s'accorder à dire que comme il n'y a qu'une seule espèce de cacaoyers connue, il ne devroit également y avoir qu'une

espèce de cacao; et l'analyse que nous avons faite de ces amandes, paroîtroit favoriser d'autant mieux leur sentiment à cet égard, que tous les produits qui en ont résulté, se sont trouvés être les mêmes, du moins pour ce qui concerne les principes constitutifs de ces amandes.

En effet, lorsqu'il est évidemment prouvé que les cacaoyers croissent aussi naturellement dans les bois de la Martinique, que dans ceux de la côte de Caraque, pourquoi trouvons-nous une aussi grande différence entre les cacaos qu'on nous apporte de Nicaragua, et ceux qui proviennent de nos Colonies? Si les cacaoyers pouvoient être rangés dans la même classe que la vigne, ou les autres arbres qui produisent les fruits aqueux, la différence qui se trouve entre ces amandes, pourroit également s'attribuer à la nature du terroir; mais les principes constitutifs du cacao étant purement huileux, salins et terreux, cette constitution qui paroît être diamétralement opposée à celle des fruits

aqueux, ne devroit-elle pas nous autoriser à conclure.

1°. Que les cinq espèces de cacao qu'on nous apporte en France, et qui se trouvent dans le commerce, ne devroient effectivement différer entre elles que par la forme et la grosseur de leurs amandes, et non pas par leur qualité ?

2°. Que la différence des saveurs que nous remarquons, et qui existent réellement entre les cacaos Caraque, Berbiche, et ceux des Isles, provient non-seulement de la culture des cacoyers, mais encore du plus ou moins de soins et d'industrie dans la préparation de ces fruits, comme aussi dans les différentes méthodes qui sont employées à l'effet de faire ressuer ces amandes ?

On doit se rappeler que les habitans des Colonies Françaises ont contracté l'habitude de faire ressuer leur cacao, étant enveloppé dans des feuilles de balisier, au lieu que les différentes incrustations, qui sont fortement empreintes sur la peau des amandes du

cacao qu'on nous apporte des Colonies Espagnoles et Hollandaises, nous fournissent la preuve que ces Colons font au contraire resurer tout leur cacao dans le sable. Or, comme ces cacaos sont infinement supérieurs aux nôtres; et comme il est probale que la majeure partie de leurs degrés de supériorité provient des différens moyens qui ont été employés à faire ressuer ces amandes, pourquoi nos Colons ont-ils préféré les feuilles de balisier au sable que les Mexiquains emploient au même usage? Seroit-ce parce que cette méthode auroit d'abord été introduite par les premiers qui ont cultivé les cacaoyers à la Martinique? ou seroit-ce parce que la nature des sables qui sont dans ce continent, ne seroient pas propres à cet usage? Dans ce dernier cas, le mal seroit irréparable, parce que j'estime que les cacaos de nos Colonies ne sauroient être ramenés au degré de perfection dont ils paroissent également susceptibles, qu'en les faisant ressuer dans le sable, attendu que nous avons remarqué que les particules

sablonneuses influoient tellement sur les amandes du cacao, qu'on pourroit, pour ainsi dire, en apprécier la qualité par la seule couleur des sables qui sont incrustés dans la peau de ces amandes.

Les causes de cette influence nous paroissent encore d'autant plus sensibles, que nous sommes persuadés que les cacaos de nos îles sont plus gras, plus amers et plus âcres que ceux de Caraque et de Berbiche.

1°. Parce qu'on ne les fait pas ressuer assez long-temps pour atténuer suffisamment l'huile du cacao.

2°. Parce que les parties aqueuses excrémentitielles, qui s'exhalent du cacao, s'incorporent avec le sable, de manière que ces excrémens n'ont plus la faculté de se répercuter dans les amandes du cacao; répercussion qui doit nécessairement avoir lieu, lorsque ces amandes sont immédiatement amoncelées les unes sur les autres, n'étant simplement enveloppées qu'avec les feuilles de balisier. C'est aussi à ces différens degrés de coction, d'atténua-

tion, qu'on peut attribuer la cause pour laquelle les cacaos Caraque et Berbiche ne sont que médiocrement amers, sont plus savoureux, quoiqu'ils paroissent plus secs, d'un goût plus agréable, et pourquoi la pâte du chocolat qui en résulte, a encore plus de consistance que celle qui auroit été faite avec la meilleure qualité des cacaos de nos Colonies.

Ainsi, la saveur et la couleur du cacao sont les deux seuls signes par le moyen desquels on peut distinguer sa meilleure qualité.

On nous apportoit fréquemment autrefois, une espèce de cacao Caraque, qu'on ne trouve plus que très-rarement dans les boutiques. La pellicule de cette première qualité de cacao se trouve empreinte de particules sablonneuses, dont la couleur est très-claire, et dans le mélange desquels on aperçoit des molécules de couleur argentine; et les petits cailloux qu'on rencontre dans les tonneaux qui renferment la masse de cette espèce de cacao, sont d'une couleur jaune, tirant sur celle aurore.

Les pellicules de la seconde qualité de cacao Caraque, se trouvent simplement incrustées d'une poussière sablonneuse, dont la couleur est un peu plus foncée que celle ci-dessus ; et les cailloux qui se trouvent également dans la masse, sont aussi d'une couleur jaune plus brune.

Quoique cette seconde espèce de cacao soit susceptible d'être divisée en deux classes, seulement à cause de la différente grosseur de ses amandes, cependant, comme la qualité de la petite espèce est presque toujours la même que celle de la grosse espèce, j'observerai qu'on doit toujours donner la préférence à celui dont les amandes sont plus grosses, attendu que celui-ci produit environ deux livres de cacao de plus par quintal, que celui de la petite espèce.

Le cacao de Berbiche, dont la forme des amandes est plus relevée, et moins applatie que celle du cacao Caraque, nous est apporté par la voie d'Hollande.

La pellicule du cacao de Berbiche se trouve imprégnée d'une poussière très-

fine de couleur cendrée ; et indépendamment de ce que la peau de ces amandes est plus lisse et beaucoup plus fine que celle des cacaos Caraque, on ne trouve encore aucune espèce de buchettes ou chicots, et très-peu de petits cailloux dans les sacs qui servent à en renfermer la masse. Le déchet qu'on y trouve n'en est pas pour cela beaucoup moins considérable ; car la plupart de ces cacaos sont extraordinairement chargés de grains cassés, de poussière ; et pour nous faire trouver cette supercherie plus tolérable, les Hollandais ont persuadé à nos Négocians, que cette quantité de poussière étoit utile et nécessaire pour conserver plus long-temps le cacao.

Nous devons encore observer que, quand cette troisième qualité de cacao a été gardée pendant trois ou quatre années dans un magasin bien sec, par ce moyen il acquéroit, pour ainsi dire, la même saveur que le cacao de Caraque, de manière qu'un marchand infidèle pourroit lui substituer la grosse espèce de cette troisième qualité de

cacao, sans qu'on s'aperçût de la supercherie.

A l'égard des piqûres de vers dont les cacaos, qui sont conservés longtemps, sont susceptibles d'être attaqués, ce défaut ne seroit pas toujours une raison suffisante pour les rejeter, attendu que j'en ai trouvé de la meilleure qualité, dont une partie avoit été piquée de vers ; car il n'en est pas des amandes de cacao comme des autres amandes, qui se rancissent en vieillissant.

A l'égard des cacaos dont l'intérieur des amandes est blanc, au lieu de la couleur d'un violet-brun qu'elle devroit avoir ; comme cette couleur blanche leur est étrangère, et qu'elle ne peut leur avoir été communiquée que par une quantité d'humidité assez considérable pour exciter le degré de fermentation qui a détruit leurs principes constitutifs, ces sortes d'amandes doivent non-seulement êtres rejetées comme inutiles, mais il convient encore d'être sur ses gardes ; car il arrive presque toujours que les cacaos, parmi

lesquels on trouve de ces amandes, ont également une saveur désagréable. Je ne sais pas pourquoi on ne trouve ces sortes d'avaries que dans les cacaos de Caraque.

Lorsqu'il s'agit de faire choix du cacao; nous avons déjà dit que, par la seule inspection, on pouvoit tirer un pronostic favorable ou défavorable, qui doit cependant se vérifier par l'organe du goût, attendu que la saveur de ces trois espèces de cacao se trouve presque toujours dépendante de la qualité du terrein dans lequel on les enfouit, à dessin de leur faire subir le degré de fermentation nécessaire. (C'est ce que les Colons appellent faire ressuer le Cacao). Ainsi, lorsque l'œil a été satisfait, on doit encore avoir l'attention de tirer dans la masse du cacao qu'on nous présente, toutes les amandes qui paroissent donner des marques de vétusté, ainsi que les portions de celles qui se sont brisées; et quand il arrive que ces différentes parties de cacao ne produisent aucune sensation désagréable sur l'organe du goût, c'est une

marque certaine que les amandes qui n'auront pas éprouvé ces altérations, se trouveront être de la meilleure qualité requise.

Enfin, j'observerai encore que dans ces trois espèces de cacao, on en trouve quelquefois qui donnent des marques sensibles de sécheresse ; qu'on ne doit pas confondre avec celles qui donneroient des signes de vétusté ; car il arrive souvent que ce degré de sécheresse qu'on y remarque, ne leur a été communiqué, que par la faculté que les sels âcres et acides ont eu d'atténuer l'huile végétale qui se trouve en assez grande quantité dans ces amandes.

Dans cette hypothèse, le seul inconvénient qui pourroit résulter de la sécheresse de ces cacaos, consisteroit à diminuer la dose du sucre qu'on avoit estimé devoir faire entrer dans la composition de la pâte du chocolat : la partie du sucre qu'on auroit retranchée, augmenteroit un peu le prix de cette pâte; mais j'estime qu'on en seroit amplement dédommagé par la salubrité de la liqueur qui en résulteroit, attendu

que le degré d'atténuation que ces sortes de cacaos auroient éprouvé, doit plutôt être envisagé comme une coction salutaire qui auroit concouru à réunir plus intimement les principes constitutifs de ces amandes, en sorte que j'ai remarqué que la pâte du chocolat qui résultoit de cette espèce de cacao, étoit plus homogène, que celle qu'on auroit fabriquée avec du cacao qui auroit été plus gras, et dont l'huile végétale qui réside abondamment dans ces amandes, n'auroit pas suffisamment été atténuée, soit par la nature, soit par le moyen de la trituration.

A l'égard des cacaos des Isles, on nous en apporte également de deux espèces, qu'on distingue par leur forme qui est plus petite et plus arrondie que celle des cacaos de Caraque, et par la peau qui est d'une couleur de noisette foncée, fine, unie, sans aucune incrustation terreuse, et qui est plus fortement adhérente à ces amandes : on les distingue encore par la saveur qui leur est particulière, ainsi qu'il a déjà été dit.

La meilleure qualité de ces cacaos se connoît par sa couleur qui est plus foncée; et lorsque la peau en est ôtée, l'amande est lisse, de couleur brune fort obscure; la couleur de la peau de celui qui est inférieur, est plus claire, et son amande est rougeâtre.

Analyse chimique du Cacao.

DANS l'analyse chimique d'une livre de cacao crud et pilé, dont on avoit rejeté les coques, distillée dans la cornue, il est sorti environ trois onces de différentes liqueurs qui contenoient l'un et l'autre sel, l'acide et l'âcre; ensuite, sept onces d'une huile d'abord transparente, tandis qu'elle étoit chaude, qui a acquis la consistance de beurre en se refroidissant, et qui est devenue roussâtre, d'un goût âcre, piquant, et d'une odeur subtile.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit cinq onces: bien calcinée, elle a donné deux dragmes de sel salé. La perte des parties dans la distillation a été d'une once.

Ces amandes ne donnent pas seulement beaucoup d'huile par la distillation, mais encore par l'expression et la coction. Une livre de cacao pilée, chauffée et mise ensuite sous la presse, a donné deux onces d'huile par la seule expression. En faisant bouillir le marc dans de l'eau, on a encore retiré trois onces deux dragmes d'une huile épaisse, de sorte que le total de l'huile qu'on a tirée de cette livre de cacao, se monte à cinq onces deux dragmes.

Enfin, une livre de cacao bien broyé sur une pierre chaude, délayé dans trois livres d'eau bouillante, et épaissi comme de la bouillie, donne beaucoup d'huile qui surnage au-dessus de cette bouillie épaisse, dont on la sépare peu-à-peu, jusqu'à ce qu'il n'en paroisse plus. Cette huile s'épaissit comme du suif, et elle pèse neuf onces demi-dragme : elle a l'odeur du cacao ; elle est fort compacte, dure comme du suif de mouton, et blanche.

On voit par-là que le cacao contient beaucoup d'huile épaisse, ou de graisse unie avec une certaine quantité de

terre, et une portion médiocre de sels, soit acides, soit âcres : d'où il résulte un composé gommeux, huileux, gras et épais, d'où dépend la vertu de cette amande.

Le cacao, disent les Médecins, fournit une nourriture grossière, si on le mange crud ; il épaissit le sang et les humeurs : de plus, comme il contient beaucoup de graisse épaisse, il charge l'estomac, et produit des obstructions, si l'on en prend trop. C'est pourquoi les habitans du Mexique le rôtissent légèrement, et le mêlent avec des aromates, d'où naît cette composition que nous appelons chocolat, et les Mexicains *sucolada*, laquelle est différente chez les différentes Nations.

Comme les cacaos des Isles nous parviennent plus nouvellement récoltés, qu'ils ont encore moins ressué que ceux de Caraque, et qu'en conséquence on peut en obtenir une plus grande quantité d'huile, on s'en sert de préférence pour retirer cette huile, qu'on appelle beurre de cacao.

A l'égard du cacao qu'on nous apporte

porte de l'Isle Sainte - Madeleine, M. Baumé a été plus heureux que moi dans le choix qu'il a fait de cette espèce de cacao, ou bien cet Artiste s'en est rapporté à quelque Droguiste qui en avoit à vendre ; car j'ai trouvé que ce cacao étoit bien inférieur à celui de Berbiche.

On ne doit point faire usage du cacao en substance, dit M. de Cartheuser, parce que ses amandes fournissent un aliment trop grossier et fort indigeste.

Enfin, les différentes Facultés de Médecine ont solidement établi la nécessité de bien triturer la substance grasse du cacao avec le sucre, et de la diviser avec des aromates. Or, comme la connoissance de ces parties constitutives du chocolat n'est pas moins intéressante que celle du cacao, nous traiterons de ces aromates, avant de passer à la fabrication de cette pâte ; car l'Artiste doit d'abord porter toute son attention à faire un bon choix des différentes substances qui doivent entrer dans la composition de son chocolat.

CHAPITRE IV.

De la Canelle.

La canelle est une écorce mince, tournée sur elle-même, d'un brun rougeâtre, d'une odeur balsamique très-gracieuse, et d'une saveur âcre, aromatique, douceâtre, cependant mêlée de je ne sais quoi d'un peu austère.

L'arbre dont cette écorce embrasse le tronc, est regardé par la plupart des Botanistes comme une espèce de laurier, à cause de la ressemblance de ses feuilles. Il vient ordinairement à la hauteur d'un olivier ou d'un prunier, et il a une racine fort remplie d'une substance huileuse-camphrée, qui se fait assez connoître par son odeur forte, et qu'on sépare par la distillation et la sublimation. Le bois n'est pas sans odeur, comme quelques-uns le disent; mais il sent la rose. Les feuilles qui, comme nous l'avons dit, ont assez de rapport à celles du laurier, sont, lors-

qu'elles commencent à paroître, d'une très-belle couleur purpurine, qui se change ensuite en vert, et les bourgeons écrasés sont aromatiques, et sentent le genièvre.

Les fleurs sont blanches, monopétales, en forme d'entonnoir, paroissent en Juin, et sont, à ce qu'on dit, sans odeur. Les fruits suivent ces fleurs et sont gros comme des glands de chêne ou comme des olives, auxquelles ils ressemblent en quelque façon: ils sont d'abord verts, puis rougeâtres, et deviennent enfin d'un noir luisant: ils ont une odeur aromatique, semblable à celle du gérofle, et sont empreints d'une certaine huile plus épaisse, qu'on tire après les avoir fait bouillir dans l'eau. Cette huile ressemble par sa nature à l'huile de noix-muscade, et par sa blancheur et sa consistance, au suif des animaux.

Le tronc et les branches sont environnés d'une écorce double, ou triple selon d'autres, dont l'extérieure est grise, sans odeur, insipide et entièrement inutile. Les deux intérieures sont

très-fermes, inhérentes, et forment la canelle. Il se trouve néanmoins et seulement dans l'écorce mince, ou la pellicule membraneuse la plus intime, une huile qui sent bon, renfermée dans plusieurs vésicules qui en sont remplies : l'autre, à laquelle la pellicule dont nous venons de parler, est si étroitement attachée lorsqu'elle est encore fraîche, qu'on la peut à peine distinguer, et encore moins, sans déchirer les vésicules qui renferment l'huile, est entièrement dépourvue d'huile aromatique, et n'a presque qu'un seul principe terreux-gommeux-styptique.

Les arbres d'où se tire la canelle, croissent dans l'Inde Orientale, uniquement dans l'île de Ceylan, que les Anciens appeloient *Trapobana*, dans sa partie méridionale et occidentale, entre les fleuves Chilauve et Uvelave, en si grand nombre, qu'on en voit des forêts entières. Quelques Auteurs qui ont écrit sur l'histoire des Indes Orientales, comptent encore, outre cet arbre, huit autres espèces qui portent la ca-

nelle, dont l'écorce est, à la vérité moins précieuse, ordinairement plus styptique, d'un goût camphré, ou d'un autre goût étranger, et qui par conséquent ne peuvent pas entrer en comparaison avec le vrai arbre qui porte la canelle, eu égard a la bonté de l'écorce. Du reste, il n'est que trop ordinaire que ceux qui veulent tromper, mêlent ces espèces bien moins précieuses, qui viennent aussi de différens endroits des Indes Orientales, et ne poussent pas uniquement dans l'île de Ceylan, comme la vraie canelle que les habitans du pays appellent *Rassa-Corondé*.

Ces arbres doivent avoir un certain âge, avant que l'écorce parvienne à une juste maturité : ceux qui croissent dans les vallées où la terre est sèche, sabloneuse et plus tendre, sont mûrs au bout de cinq ans; les autres qui poussent dans un terrein humide et limoneux, en demandent sept à huit, avant que l'écorce soit à son degré de bonté; il est même des arbres qui ne peuvent donner de bonne canelle qu'au

bout de quinze à seize ans, et d'autres dans lesquels l'odeur de la canelle se détruit plutôt, par rapport à la mauvaise qualité du sol qui a produit les arbres d'où on la tire. En effet, au bout de quelques années, les troncs deviennent plus gros, et l'écorce, en perdant sa douceur et son agréable saveur aromatique, prend un caractère camphré et une épaisseur si considérable, qu'elle ne peut plus se contourner sur elle-même, quoiqu'on l'expose au soleil. Après avoir ôté l'écorce, ce que l'on fait ordinairement faire par des Journaliers dans le mois de mai, les arbres en meurent; mais comme il s'élève de la racine plusieurs branches; quand on a, peu de temps après, coupé le tronc par morceaux; qu'au bout de cinq à six mois elles deviennent des arbres propres à fournir la canelle; que d'ailleurs les fruits qui en tombent, ou qui sont dispersés par hasard dans différens endroits, par les pigeons qui s'en nourrissent et les transportent dans leur nid pour nourrir leurs petits, en produisent une assez grande quantité,

on ne doit jamais craindre que ces arbres manquent.

Après avoir dépouillé l'arbre, de l'écorce d'où on tire la canelle, et avoir purgé cette écorce de sa partie extérieure cendrée, on l'expose au soleil afin de la faire dessécher ; alors elle se roule en baguette, et l'huile éthérée, renfermée dans les vésicules de la membrane intérieure très-mince et très-étroitement adhérente à celle du milieu, les vésicules venant à se rompre, pénètre dans toute l'écorce, et lui communique également une saveur gracieuse et une odeur aromatique. Cette écorce, comme nous l'avons dit ci-devant, n'a qu'un goût styptique, et se trouve entièrement dépouillée de sa faveur aromatique, avant que cette huile la pénètre et s'y distribue. On sent par-là pourquoi les bâtons dont l'écorce est plus mince, sont toujours préférables à ceux dont elle est plus épaisse. En effet, une certaine quantité d'écorce la plus épaisse contient plus de substance inerte et styptique, et bien moins d'huile aromatique, qu'une même quantité d'écorce mince : ainsi,

comme la vertu aromatique vient uniquement de cette huile, il ne paroîtra pas étonnant qu'elle soit plus foible dans les écorces plus épaisses, que dans les minces.

La canelle a trois principes actifs, un spiritueux-huileux, un résineux, et un terreux-gommeux, En effet, lorsqu'on en concasse grossièrement une livre, et qu'après l'avoir fait macérer pendant un temps convenable dans l'eau salée, on la fait distiller dans une cucurbite basse, ou dans un alambic, en augmentant le feu par degré, il en sort une eau très-pénétrante, laiteuse, fort remplie d'une partie huileuse-spiritueuse, et d'une saveur aromatique gracieuse de la canelle, qui transporte avec elle dans le récipient, l'huile substantielle même de couleur d'or, et d'une odeur aromatique très-gracieuse. Cette huile ou ce liquide est d'une pesanteur spécifique plus grande que l'eau, tombe au fond, et deux ou trois jours après, étant séparée du reste, on en trouve environ un gros deux scrupules et quelques grains, ou

même deux gros, si la canelle est des meilleures.

L'extrait fait voir les principes fixes. En effet, si on expose à une douce digestion, une once de canelle pulvérisée dans une suffisante quantité d'eau, l'infusion qui en résulte est d'un brun rougeâtre, d'une savaur douceâtre, mêlée d'aromatique, et légèrement astringent, de l'odeur spécifique de la canelle; on sent pendant l'évaporation l'odeur gracieuse de la canelle, et il s'élève d'abord à la surface une grande quantité de matière écumeuse, grasse, de couleur d'un rouge pâle, qui, sans doute, provient des particules de l'huile éthérée, chassée par la chaleur, et mêlée d'une terre plus tendre. L'extrait presque réduit à parfaite siccité, pèse environ un gros, est brunâtre, d'un goût faible, astringent : la première teinture spiritueuse est noirâtre, d'un goût aromatique, mêlé néanmoins de doux, et légèrement astringent, de l'odeur spécifique de la canelle : l'extrait en est d'un brun noirâtre, d'un

goût astringent, gracieux, en même-temps douceâtre et aromatique.

« Tout ce qui vient d'être dit sur la canelle, dit M. Cartheuser (1), suffit pour faire voir que la vertu astringente de la canelle, dépend principalement de sa partie gommeuse, de l'aromatique, de la résineuse, et de l'huile éthérée, par conséquent, que la teinture et l'infusion dans du vin, sont bien supérieures à l'infusion dans l'eau.

La canelle prise en poudre, dit le même auteur, resserre assez vivement les fibres des parties solides, particulièrement à cause du caractère styptique de son principe terreux-gommeux; mais sa substance résineuse-huileuse peut exciter de plus vives contractions dans les parties solides nerveuses-membraneuses, en y produisant une certaine ardeur vive; secouer, outre cela, le sang et les autres humeurs, atténuer les impuretés tenaces, visqueuses, pituiteuses, étendre la cha-

---

(1 Voyez Mat. Méd. tom. III, pag. 172.

leur, augmenter l'influx du fluide nerveux, fortifier par ces différens moyens, non-seulement les solides, mais encore rendre la circulation des humeurs plus vive et plus animée ; c'est de ces différentes manières d'agir qu'on peut déduire les vertus générales qu'on attribue vulgairement à la canelle : telles sont la stomachique, la nervine, la céphalique, l'utérine, la cardiaque, et les autres vertus particulières. Elle est ordinairement d'un grand secours dans les différens défauts d'appétit et de digestion, par exemple, dans l'anoréxie, la disoréxie, l'apepsie, la dyspepsie, le pica, la malacie, lorsque ces maladies sont occasionnées par un amas de crudités froides et pituiteuses, qu'elle aide à résoudre ; par le relâchement et l'atonie des membranes, et par le rallentissement du mouvement péristaltique, qui en est une suite, et qu'elle rend plus fort, en corrigeant le relâchement : c'est aussi pourquoi on en fait usage dans les différentes fluxions séreuses, et séreuses-sanguines *præter*-naturelles, le vomissement, la

diarrhée ordinaire, la lienterie, le diabétes, les fleurs blanches, sur-tout, si avant de la faire prendre, on a eu soin de purger les premières voies avec des remèdes convenables, à moins que ces écoulemens ne soient produits par le relâchement et l'atonie des fibres.

Nous devons aussi observer, continue M. Cartheuser, que cette écorce qui arrête les fluxions séreuses, et *præter*-naturelles, provoque à merveille les fluxions sanguines naturelles, et les non-naturelles: par exemple; les règles, les vuidanges, etc. l'accouchement, et le détachement de l'arrière-faix ; et elle produit cet effet d'autant plus vîte et plus sûrement, qu'on y joint d'autres espèces, comme le succin, le safran, le borax de Venise, les sels de moyenne nature, etc. En effet, tandis qu'elle resserre doucement les fibres, et qu'elle augmente l'influx du sang et du fluide nerveux dans les fibres motrices des muscles; elle rend aussi la contraction nécessaire pour produire ces effets, plus forte et plus vive.

Les vertus nervines et céphaliques

s'étendent plus loin que la stomachique et lutérine : en effet, cette écorce a produit très-souvent de forts bons effets dans la mélancolie idiopathique, l'épilepsie caco-chimique, le corisa trop long, le vertige, la foiblesse de mémoire, l'apoplexie, les affections soporeuses, la paralysie, la stupidité, et la ruine entière des sens extérieurs : de plus, à cause de la vertu qu'elle a en général de fortifier, on peut en user dans la cachexie, les tumeurs œdémateuses des parties, les tumeurs froides, la fièvre intermittente; quotidienne et quarte, l'engourdissement de l'appétit vénérien, et les autres affections singulières produites par le trop grand relâchement, l'humidité, l'atonie des parties solides, la viscosité des humeurs, la circulation languissante, ou le défaut de suc nerveux.

Tout ce que nous avons dit jusqu'à présent, ne concerne que la canelle prise en poudre, en infusion dans l'eau, ou le vin : en effet, l'huile, l'esence et l'esprit qu'on en tire avec l'esprit de vin, différent un peu par

leurs vertus ; car l'huile éthérée séparée par la distillation, est un médicament très-actif, qui remue vivement, échauffe, discute, dessèche et anime, sans être astringent ; l'esprit le plus fin contient la portion la plus subtile de l'huile, et il est par conséquent bien plus tempéré : enfin, l'essence tirée à l'esprit de vin le mieux rectifié, ne renferme que de l'huile et de la résine, la substance styptique restant intacte, ou tout au plus renferme-t-elle une très-petite portion de substance terreuse-gommeuse que, le phlegme encore adhérant à un menstrue spiritueux, dissout et reçoit dans ses pores ; c'est pourquoi elle n'a pas non plus aucune vertu astringente, et elle peut remuer, discuter, échauffer et forttifier : nous devons ajouter que la canelle se prend en poudre, depuis quelques grains jusqu'à un demi-scrupule, en infusion dans l'eaü, ou dans le vin, depuis peu de grains jusqu'à un scrupule, et même un demi-gros. »

CHAPITRE V.

De la Vanille.

La vanille est une petite gousse presque ronde, un peu applatie, longue d'environ six pouces, et large de quatre lignes, ridée, roussâtre, molasse, huileuse, grasse, cependant cassante, et comme coriace à l'extérieur: la pulpe qui est dedans est roussâtre, remplie d'une infinité de petits grains aromatiques, ayant l'odeur agréable du beaume du Pérou ; on nous l'apporte du Mexique et du Pérou, et nous la recevons ici par la voie de Cadix.

On distingue trois espèces de vanille : la première, dont la gousse est plus grosse, plus courte et plus plate, est appelée par les Espagnols *pompona* ou *bova*.

La seconde, dont la gousse est plus mince et plus longue, est la légitime.

La troisième, dont la gousse est plus petite en tout sens, s'appelle *simarona*, ou bâtarde : on ne sait pas encore si ce sont des espèces différentes, ou seulement des variétés qui viennent du terroir et du temps auquel on les recueille, ou de quelque accident particulier.

La première a une odeur plus forte, mais moins agréable ; elle excite des maux de tête aux hommes ; des vapeurs et des suffocations aux femmes ; elle contient une liqueur fluide, et des graines grosses comme celle de moutarde.

La vanille qu'on nous apportoit autrefois de Saint-Domingue, étoit vraisemblablement de la même espèce que celle-ci, car je lui ai vu produire les mêmes effets.

La seconde, qui est la legitime, est la seule vanille dont on devroit faire usage ; car la majeure partie de celle de la troisième espèce n'a, pour ainsi dire, ni odeur ni saveur.

La plante qui porte ces gousses, s'appelle par les Botanistes *volubilis*

siliquosa

siliquosa Mexicana : cette herbe est une sorte de liseron, dit Hermandès, qui grimpe le long des arbres, et qui les embrasse ; ses feuilles ont onze pouces de longueur, sur environ trois de largeur ; elles sont de la figure de celles de plantain, mais plus épaisses, plus longues, et d'un vert plus foncé : elles naissent de chaque côté de la tige, et alternativement : les fleurs sont noirâtres : les gousses sont longues, étroites, presque cylindriques, noirâtres et odorantes.

La vanille qui naît dans l'Isle de Saint-Domingue, que le R. P. Plumier, Botaniste du Roi, décrit exactement dans sa Botanique manuscrite de l'Amérique, n'est pas différente de celle dont nous venons de parler, et dont Hermandès a fait la description. Le Père Plumier l'appelle *vanilla flore viridi et albo, fructu nigrescente.*

Les racines de cette plante sont presque de la grosseur du petit doigt, longues d'environ deux pieds, plongées dans la terre au loin et au large, d'un roux pâle, tendres et succulentes,

jetant le plus souvent une seule tige menue, qui, comme la clématite, monte fort haut sur les grands arbres, et s'étend même au-dessus. Cette tige est de la grosseur du doigt; elle est cylindrique, verte, et remplie intérieurement d'un petit nerf, et d'une humeur visqueuse : elle est noueuse; ses nœuds sont écartés d'environ trois pouces, et donnent naissance chacun à une feuille : ses feuilles sont disposées alternativement, et pointues en forme de lance, longues de neuf ou dix pouces, de trois pouces dans leur plus grande largeur, lisses, d'un vert gai, un peu épaisses, creusées en gouttière dans leur milieu, garnies de nervures, courbées en arc dans toute la longueur de leur face interne. Enfin, ses feuilles sont molles, comme celles de la scille, et un peu âcres.

Lorsque cette plante est déjà un peu avancée, des aisselles des feuilles supérieures il sort de longs rameaux garnis de feuilles alternes, lesquels rameaux donnent naissance à d'autres, garnis vers leurs nœuds des mêmes

feuilles, mais beaucoup plus petites. De chaque aisselle des feuilles qui sont vers l'extrémité, il sort un petit rameau un peu plus long de demi-pied, différemment genouillé, et à chaque genouillure se trouve une très-belle fleur polypétale, irrégulière, composée de six feuilles, dont cinq sont semblables et disposées presqu'en roses. Ces feuilles de la fleur sont oblongues, étroites, tortillées et ondées, très-blanches en dedans, verdâtres en dehors. La sixième feuille, ou le nectarium, qui est aussi très-blanche, occupe le centre : elle est roulée en manière d'aiguyère, et portée sur un embryon long, charnu et un peu tors, semblable à une trompe, laquelle est creusée assez profondement par une fossette, et couverte de deux sommets. Les autres feuilles de la fleur sont aussi posées sur le même embryon, qui est long, vert, cylindrique, charnu, lequel se change ensuite en un fruit, ou espèce de petite corne molle, charnu, presque de la grosseur du petit doigt, d'un peu plus qu'un demi-pied de lon-

gueur, noirâtre lorsqu'il est mûr, et enfin rempli d'une infinité de très-petites graines noires. Les fleurs et les fruits de cette plante sont sans odeur : on la trouve dans plusieurs endroits de l'Isle de Saint-Domingue : elle fleurit au mois de Mai.

On assure que cette vanille de Saint-Domingue ne diffère de celle du Mexique, dont Hermandès a fait la description, que par la couleur des fleurs, et par l'odeur des gousses ; car la fleur de celle-là est blanche et un peu verte, et la gousse est sans odeur ; mais la fleur de celle du Mexique est noire, et la gousse d'une odeur agréable.

On recueille la vanille depuis la fin du mois de Septembre, jusqu'à la fin de Décembre ; on la laisse sécher pendant quinze ou vingt jours, afin que l'humeur superflue, ou plutôt nuisible, puisqu'elle causeroit la pourriture de la gousse, puisse s'évaporer.

La vanille contient une certaine humeur huileuse, résineuse, subtile et odorante, qu'on extrait facilement par le moyen de l'esprit de vin. Après avoir

tiré la teinture, la gousse reste sans odeur et sans suc.

Dans l'analyse chimique, elle donne beaucoup d'huile essentielle aromatique, une assez grande portion de liqueur acide, et peu de liqueur urineuse, ainsi que peu de sel fixe.

« La vanille échauffe l'estomac, dit M. Geofroy (1); elle aide la digestion; elle dissipe les vents; elle cuit les humeurs crues; elle est utile pour les maladies froides du cerveau, et pour les catarrhes; elle affermit la mémoire; elle provoque les urines et les règles; elle facilite l'accouchement; elle chasse l'arrière-faix, et le fœtus qui est mort: on en fait rarement usage en médecine; on l'emploie très-souvent dans une composition qu'on appelle chocolat, à laquelle elle donne de l'agrément. »

Les Anglais regardent la vanille comme un spécifique pour chasser les affections mélancoliques: on la donne en substance depuis douze grains jus-

---

(1) Voyez Mat. Méd. tom. III, pag 183.

qu'à demi-dragme ; en infusion, ou en décoction dans du lait, du petit-lait, du vin, de l'eau, ou quelque liqueur convenable, jusqu'à deux dragmes : cependant elle allume le sang quand on en prend une trop grande dose, et qu'on en fait un usage immodéré.

Quoique nous n'ayons donné la description que de trois espèces de vanilles, du nombre desquelles on a encore supprimé l'usage de la première qu'on appeloit la grosse espèce, les variétés qu'on remarque dans celles qu'on nous apporte, sont néanmoins si considérables, que si on les divisoit en autant d'espèces, on auroit de la peine à en déterminer la quantité, parce qu'indépendamment des qualités primitives de ces différentes sortes de vanilles, les lieux où elles croissent, le temps et l'art de les conserver, influent considérablement sur chacune de leurs qualités spécifiques.

On nous apporte la vanille du Mexique et du Pérou : on appelle également vanille légitime, toutes celles dont les gousses sont longues d'environ six pou-

ces, et on appelle vanille bâtarde celle de la troisième espèce, dont les gousses sont plus petites, de couleur jaunâtre, plus sèches, moins odorantes, et beaucoup plus courtes.

Les deux premières qualités de toutes ces vanilles se distinguent encore par leur odeur, leur saveur et leur couleur, qui est d'un brun foncé, et brillante, sans être luisante. La couleur de celle du Pérou se confond si bien avec celle du Mexique, qu'on ne peut distinguer celle-ci, que par son odeur, qui est plus fine et plus pénétrante.

Ainsi, on doit choisir la vanille dont les gousses sont longues, assez grosses, pesantes, bien remplies, d'un bon goût, d'une odeur vive, pénétrante et agréable.

Ces deux premières qualités de vanilles sont encore également susceptibles d'éprouver différens degrés d'altération considérable. 1°. Si l'on tient les boîtes qui renferment la vanille, dans un lieu trop humide, les gousses se moisissent d'abord par les deux extrémités; et si elles restent assez long-

temps dans cet état ; pour que la moisissure pénètre jusques dans l'intérieur de ces gousses, ces vanilles sont totalement perdues.

2°. Si on les tient dans un lieu trop sec, et que le degré de sécheresse pénètre également jusques dans l'intérieur des gousses, la pulpe qu'elles renferment, se déséche, et elle occasionne l'évaporation de la majeure partie de ses sels odorans ; mais si l'on s'en apperçoit à temps, et qu'on mette les boîtes qui renferment ces vanilles, dans un lieu médiocrement humide, elles reprennent toute leur vigueur. Enfin, si on les tient dans un lieu chaud, et cependant un peu humide, les gousses de ces premières qualités de vanilles se couvrent d'une fleur saline, ou plutôt de pointes salines très-fines, et entièrement semblables aux fleurs de benjoin. Cette fleur saline n'est autre chose qu'un sel essentiel dont ce fruit est rempli : c'est ce qu'on appelle vulgairement la vanille *givrée.* Quoique ces signes extérieurs nous fournissent évidemment la preuve que

ces vanilles sont infiniment supérieures à toutes celles dont les principes constitutifs ne sont pas assez abondans pour produire les mêmes effets, nous devons néanmoins faire remarquer que les particules odoriférantes, qui se manifestent sur la superficie de ces vanilles, n'ont eu la faculté de passer à travers les enveloppes de ces gousses, que parce qu'elles ont été expulsées par un mouvement de fermentation qui s'est produit dans la pulpe renfermée dans l'intérienr. Or, comme cette opération, qui est naturelle à tous les végétaux, nous produit toujours des combinaisons nouvelles, ce degré de fermentation nous paroît avoir tellement occasionné l'évaporation des sels volatils odorans de la vanille, que toutes les gousses qui ont subi ce degré d'altération, tombent dans un état de sécheresse et de dépérissement qui paroîtroit incroyable, si l'expérience ne nous en fournissoit la preuve. De-là il s'ensuit que la première apparition de ces pointes salines est le seul terme donné, qui

détermine l'instant d'employer plus utilement ces vanilles ; car s'il arrivoit qu'on ne les employât, qu'après avoir subi tous les degrés de fermentation dont elles sont susceptibles, on seroit obligé alors d'en augmenter la dose, soit qu'on l'employât seule, soit qu'on l'associât à d'autres substances.

Ce degré de fermentation se reconnoît, parce que cette espèce de givre qui avoit d'abord paru sous la forme de pointes aigues, se métamorphose ensuite sous celle de petites lames cristallines, qui s'applatissent et s'adaptent à la superficie de ces gousses, dont elles se détachent en proportion de l'épuisement de la pulpe qui en remplissoit l'intérieur; de sorte que cet état de dépérissement qui s'accroît journellement, fait que cette vanille de la première qualité se trouve desséchée de manière à ne pouvoir plus être comprise que dans la deuxième classe de son espèce.

A l'égard de la petite vanille, qui est plus courte, on en trouve de trois couleurs différentes, qu'on peut également-

ment diviser en trois classes. La couleur de celle de la première classe, qui est la meilleure qualité de ces espèces de vanille, est d'un brun tirant un peu sur le noir ; et cette espèce est plus applatie et plus rare.

La deuxième espèce a la couleur brune, jaunâtre ; et la couleur de la troisième est d'un roux terne. Or, comme ces espèces de vanille se vendent beaucoup meilleur marché, ceux qui ont contracté l'habitude des économies mal entendues, doivent néanmoins choisir dans les deux premières qualités, celles de ces vanilles qui sont les plus grasses, qui donneront le plus d'odeur, et dont les gousses seront le mieux remplies. A l'égard de celle qui est de la troisième espèce, elle seroit toujours payée au-delà de sa valeur intrinseque ; car cette espèce de vanille contient une si petite quantité d'huile et de sel essentiel, que si elle étoit sous une autre forme, on auroit peine à en déterminer la nature.

Toutes les vanilles qui ont été frottées avec de l'huile, à dessein de les

faire paroître plus grasses, donnent effectivement à leurs gousses un air de fraîcheur et une couleur plus luisante; mais si on tient ces vanilles renfermées dans des boîtes, immédiatement après les avoir graissées, elles contractent l'odeur fade et désagréable d'huile rance.

CHAPITRE VI.

De l'Ambre.

On faisoit autrefois un plus grand usage de l'ambre; mais comme il est fort cher, et qu'il nous donne de prime-abord peu d'odeur, l'avidité de ceux qui le vendoient, soit en pastilles, soit en trochisques, ou en essence, les a portés à y introduire une si grande quantité de musc et de civette, qu'ils ont habitué le Public, non-seulement à redouter ses effets, mais encore à confondre l'odeur douce et agréable de l'ambre, à l'insupportable odeur du

musc et de la civette, de manière qu'il ne reste plus aujourd'hui d'autre satisfaction à l'Artiste qui fait entrer l'ambre dans les compositions où cette matière est nécessaire, que le plaisir d'avoir fait le bien, sans oser en convenir. Je suis néanmoins moralement et physiquement persuadé de n'avoir aucun reproche à essuyer, en avouant que j'ai toujours fait entrer l'ambre gris dans tout le chocolat que j'ai distribué publiquement et abondamment pendant l'espace de trente-huit années; mais c'est au grand nombre de ceux qui ont fait usage de mon chocolat, à qui il convient mieux de rendre raison des effets que cette liqueur a produits sur leurs organes.

Je ne crains pas non plus qu'on puisse m'accuser d'avoir voulu économiser, puisque l'addition d'ambre gris m'occasionnoit, en pure perte, une augmentation de quatre à cinq sols par livre de chocolat.

Au surplus, comme nous aurons occasion de donner plus d'étendue à cette partie, lorsque nous traiterons

l'article de l'essence d'ambre, dont les propriétés sont plus actives que celles de l'ambre dont on fait usage en nature, nous nous renfermerons simplement à dire qu'il y a trois espèces différentes d'ambre, qui se distinguent par leur couleur, et que l'ambre gris, sur-tout le cannelé, ou veiné, qui a des taches blanchâtres, jaunâtres, ou noirâtres, est le seul dont on doit faire usage, attendu que le blanc et le noir lui sont infiniment inférieurs.

D'ailleurs, j'observerai encore que le principal objet que je me suis proposé, en faisant entrer une petite quantité d'ambre en nature dans ma pâte de chocolat, consistoit plutôt à favoriser le développement du principe aromatique de la canelle et de la vanille, que dans le dessein de faciliter la division ou la digestion des parties grossières du cacao.

Si l'on fait la comparaison du chocolat dans lequel on aura fait entrer une quantité proportionnée d'ambre gris, avec le chocolat dépourvu de cette substance aromatique, je suis

convaincu d'avance qu'on ne sera pas embarrassé pour le choix, et qu'on donnera, sans balancer, la préférence au premier.

CHAPITRE VII.

De la fabrication du Chocolat.

Ce sont les Espagnols qui ont été les premiers Fabricans de chocolat en Europe, et l'usage d'en préparer la boisson a été introduit dans la Capitale de la France, en l'année 1650, par les Distillateurs - Marchands de liqueurs.

Quoique cette boisson n'ait pas été accueillie d'abord aussi favorablement que l'avoient été celles du café et des liqueurs rafraîchissantes, ce nouveau genre de commerce et d'industrie ne fut néanmoins pas long-temps entre les mains de ces Artistes, sans être porté au même degré d'amélioration et de perfection, que les autres arti-

cles dont ils avoient également été les Auteurs, de sorte que nos fabriques de chocolat ne tardèrent pas à obtenir la prépondérance sur celles des Espagnols.

Les travaux de nos Distillateurs furent couronnés par un privilège exclusif, qui leur attribuoit spécialement la fabrication du chocolat; mais cette Communauté n'a joui de ce privilège qu'en apparence, attendu que nos Marchands, les Epiciers, les Apothicaires, s'arrogèrent aussi le même droit, sous le spécieux prétexte de procurer l'abondance dans la Capitale. Cette possession furtive et clandestine eut lieu jusqu'en 1750, que ces derniers obtinrent enfin la permission de fabriquer le chocolat concuremment avec ceux qui en avoient été les premiers Auteurs. Je supprime toute réflexion, pour reprendre mon sujet, qui est plus intéressant.

Comme les ouvriers Espagnols broyoient la pâte du chocolat en se mettant à genoux devant leurs pierres, ceux de nos Artisans, qui s'étoient destinés

destinés à ce nouveau genre de travail, avoient également adopté cette méthode, qu'ils ont suivie jusqu'en 1732, sans qu'aucun d'eux se fût apperçu jusqu'alors, que par une attitude aussi gênante, ils perdoient non-seulement plus que la moitié de leurs forces, mais qu'elle leur faisoit aussi ployer le corps en deux, de manière que ces malheureux artisans ne pouvoient supporter long-temps un genre de travail aussi violent.

L'humanité souffrante me fit naître l'idée de la construction de la table à broyer le chocolat, dont M. Machy a donné une ample description. Quoique l'invention de cette table ne soit pas du nombre de ces découvertes dont on puisse tirer vanité, et qui méritent une attention et des éloges particuliers, cependant cet ustensile me procure encore aujourd'hui la douce satisfaction de voir les mêmes ouvriers vieillir dans leur état, sans éprouver d'autres infirmités que celles qui sont inséparables de la vieillesse.

Il y a des Artistes qui appellent

chocolat de santé, celui dans lequel on fait seulement entrer le sucre, sans addition d'aucune espèce d'aromates. D'autres appellent également chocolat de santé, celui dans lequel on fait entrer le sucre et la canelle; je ne sais pas si ces deux espèces de chocolat conviennent mieux à quelque constitution particulière; mais j'observerai que, si on fait attention à ce qui a été dit des principes constitutifs du cacao, et aux propriétés qui ont été attribuées aux trois différentes espèces d'aromates, que les plus célèbres Médecins ont estimé être les seules plus convenables pour communiquer au chocolat la salubrité dont cette liqueur est susceptible, on concevra aisément alors que le chocolat de santé le plus agréable, et qui peut généralement mieux convenir à tous les tempéramens, est, sans contredit, celui dans la composition duquel on fait entrer une quantité proportionnelle de ces aromates.

Si l'expérience que j'ai acquise me fournit la preuve que les argumens les plus convaincans ne sont par toujours

suffisans pour détruire des préjugés fondés sur de faux principes, et consacrés par l'habitude, ceux dont il s'agit ici me paroissent d'autant plus difficiles à détruire, qu'indépendamment de l'obstination et de l'entêtement de nos vaporeux, ces préjugés sont encore journellement accrédités, soit par la cupidité des Marchands ou Fabricans de chocolat, soit aussi par une économie mal-entendue de la part de ceux qui font usage de cette boisson, ou soit encore par l'ignorance de quelques-uns de ceux qui veulent être Médecins, et qui en ordonnent l'usage inconsidérément : or, comme je n'ai jamais débité d'autre espèce de chocolat en liqueur, que celui dans lequel j'avois fait entrer ces différentes espèces d'aromates, je ne crains point d'être démenti, en assurant que l'expérience m'a démontré que l'usage de ce chocolat a toujours produit tous les bons effets que les Médecins pouvoient en attendre, et s'il arrivoit par hasard qu'il ne convînt pas à quelque tempérament particulier, je ne vois pas com-

ment toute autre composition plus économique pourroit lui être plus favorable.

Passons maintenant à la manipulation qui m'a toujours paru la mieux raisonnée, et la plus propre à remplir efficacement les intentions des Médecins.

1°. Lorsqu'on aura fait choix du cacao, on le jettera dans un crible dont les mailles ne soient pas assez larges pour laisser passer les amandes au travers : cette première opération consiste à distraire toutes les amandes entières, de la poussière, des pierres, des particules d'amandes qui se sont brisées, et de séparer celles qui sont collées ensemble ; après quoi vous vannerez tout ce qui aura passé au travers du crible, à l'effet d'en expulser toute la poussière et les petits caillous qui font partie de ce mélange ; vous étendrez sur une table ce qui sera resté dans le van ; vous séparerez avec la main toutes les parties de cacao qui seront bonnes, et vous rejetterez le surplus comme inutile.

2°. Mettez une large poële de fer sur un fourneau qui soit disposé de manière à donner une chaleur ardente; lorsque cette poële sera échauffée au point que le fond soit presque totalement rouge, jetez-y environ quatre pouces d'épaisseur de votre cacao trié, remuez avec une longue spatule de bois, et de manière à faire rouler toutes les amandes les unes sur les autres, afin qu'elles se grillent également, et que ce mouvement s'exécute sans que la spatule quitte le fond de la poële; car si cela étoit autrement, on écraseroit des amandes, qui se brûleroient au lieu de se griller; entretenez le feu de manière qu'il produise toujours le plus grand degré de chaleur possible, jusqu'à ce que l'écorce ligneuse de ces amandes ait acquis une couleur brune tirant un peu sur le noir; jetez et étalez les dans un van, que vous aurez préalablement placé dans un air libre; remettez la poële sur le feu, et continuez l'opération avec la même célérité, jusqu'à ce que la totalité de votre cacao soit grillée : sitôt que vous

aurez jeté la seconde poëlée dans le van, et pendant que la troisième sera sur le feu, faites vanner fortement les deux premières, tant à l'effet d'en expulser la fumée et toute la poussière qui s'est détachée des écorces, qu'à dessein de refroidir plus promptement les amandes, par le contact extérieur de l'air ; et lorsque la totalité de votre cacao sera grillée, que la poële sera plus qu'à moitié refroidie, faites griller très-lentement, et à un degré de chaleur très-modéré, toutes les particules d'amandes que vous aviez triées et mises en réserve; et quand ces particules auront acquis une couleur jaunâtre, jetez-les sur une table, triez encore avec la main, et rejetez toutes celles qni seront restées blanchâtres, attendu que cette couleur est un signe certain que ces parties d'amandes sont gâtées.

3°. Vingt-quatre heures après avoir grillé votre cacao, mettez ces amandes par petites parties à la fois, sur une grande feuille de papier étendue sur une table de bois, à l'effet de les écra-

ser très-légèrement avec un rouleau de buis, et seulement à dessein d'en détacher les écorces. Comme il y a toujours quelques amandes qui s'echappent du rouleau, ou dont l'écorce est plus fortement adhérente, passez le tout au travers d'un crible destiné à cet usage, et remettez sur le papier, ou bien détachez avec les doigts toutes les écorces qui n'auroient pas été brisées. Quand tout votre cacao aura été passé au travers du crible, vous le vannerez comme on vanne le bled, et le nétoyerez si bien qu'il n'y reste aucune partie d'écorce, ni petite pierre, ni chicot de bois.

4°. Votre cacao étant ainsi disposé, vous le réduirez grossièrement en pâte, et comme il suit.

Ayez un mortier de fonte de la même matière que les cloches; car celle de fer étant échauffée communiqueroit un goût à la pâte; et que ce mortier soit assez grand pour piler aisément cinq livres de cacao à la fois : vous échaufferez ce mortier, ainsi que son pilon de fer, en le remplissant à moitié

de charbon ardent : pesez ensuite, et mettez cinq livres de cacao qui a été préparé dans votre poële de fer; faites-le chauffer à un degré de chaleur très-modérée ; car si le feu étoit vif, l'huile végétale contracteroit un goût de rance ou de brûlé : remuez sans discontinuer avec une spatule de bois, si bien que la chaleur puisse se distribuer également dans toutes les parties du cacao; et lorsqu'après en avoir pris une poignée dans la main, et qu'en le serrant un peu, vous éprouverez un degré de chaleur qui soit néanmoins encore supportable, jetez promptement le cacao dans le mortier qui a été préparé; et pendant qu'on réduira cette portion en pâte, pesez quatre livres et demie du même cacao, que vous ferez chauffer comme il a été dit. Quand la première partie aura été bien pilée, vous la mettrez sur une feuille de papier blanc, sous laquelle on aura préalablement mis une feuille de gros papier jaune : jetez la seconde partie dans le mortier, et pesez également quatre autres livres et demie de cacao,

que vous ferez chauffer, en suivant toujours la même méthode; et quand ces trois parties auront été réduites en pâte, voûs en formerez un pain du poids de quatorze livres, qui est tout ce qu'un Ouvrier peut broyer dans sa journée; recommencez en suivant toujours le même ordre, jusqu'à ce que toute cette opération soit finie.

A l'égard des portions de cacao qui ont été triées et mises en réserve, qu'on appelle ordinairement cassons, après les avoir réduites en pâte, vous en formerez des pains séparés, ou bien vous les diviserez en autant de parties que de pains de cacao dans lesquels vous les ferez entrer.

Les Artistes plus délicats vendent ces cassons à d'autres petits Fabricans de chocolat, ou bien ils les font entrer dans le chocolat qui est d'une qualité inférieure.

Remarques sur la préparation du Cacao.

Si l'on exposoit le cacao à l'action du feu avant d'être nettoyé, et avant d'en

avoir séparé toutes les amandes cassées, il arriveroit non-seulement que ces parties d'amandes seroient trop brûlées, mais encore que les différentes immondices dont les cacaos sont toujours chargés, se trouvant plus développées par l'ardeur du feu, auroient également la faculté de communiquer une saveur terreuse et désagréable aux amandes qui seroient saines et entières.

Si le degré de chaleur qu'on emploieroit à l'effet de griller le cacao, étoit moins violent et moins soutenu que celui dont il a été parlé ci-dessus, il arriveroit alors que les particules de feu transporteroient d'abord le principe huileux le plus délié du cacao, de la circonférence au centre de ces amandes, et que par la même continuité d'action il résulteroit nécessairement la réaction que les particules de feu auroient également la faculté de produire, de sorte que le principe huileux du cacao étant contraint de refluer du centre vers la circonférence de ces amandes, lesquelles se trouveroient

exposées à l'ardeur immédiate du feu, il se décomposeroit et contracteroit un goût de brûlé, de manière que la pâte du chocolat qui résulteroit de ces amandes, dont une des parties les plus essentielles auroit été dénaturée, se trouveroit dépourvue de toutes les propriétés qui ont été attribuées à la liqueur du chocolat.

Or, comme l'opération du grillage devroit être finie avant que les parties intégrantes du feu eussent pénétré jusques dans l'intérieur du cacao, on concevra aisément combien il est important que ces amandes ne soient pas exposées trop longtemps à l'action du feu; et si nos Artistes veulent bien se donner la peine d'observer plus soigneusement et plus attentivement les différens effets qui résultent de cette opération, ils estimeront infailliblement que cette partie de leur art est assez intéressante pour mériter plus particulièrement leur attention, et ils concluront avec nous que l'exécution de cette opération, qui ne peut tendre à d'autre objet qu'à celui de déta-

cher les écorces de ces amandes, que cette opération dis-je, doit nécessairement s'exécuter avec toute la célérité possible, de manière que les principes constitutifs du cacao soient conservés dans toute leur intégrité.

Nous observons encore que, si l'on négligeoit d'étendre et de vanner fortement les amandes du cacao, si-tôt qu'elles ont été grillées, l'odeur de la fumée qui s'exhale de ces écorces nouvellement rôties, se répercuteroit infailliblement dans l'intérieur des amandes, et que cette fumée leur communiqueroit une saveur désagréable; ce qui arriveroit encore si on les écrasoit avant qu'elles fussent totalement refroidies et exposées, au moins pendant 24 heures après le grillage, à un air libre.

On doit observer aussi qu'il seroit beaucoup mieux que les amandes du cacao fussent nétoyées et mondées de leurs écorces, en les étalant l'une après l'autre avec les doigts; car, quelque précaution qu'on prenne en les écrasant avec le rouleau de buis, il en ré-

sulte toujours l'inévitable inconvénient que les particules terreuses qui sont plus adhérentes aux écorces du cacao, se détachent et se mêlent avec les particules d'amandes, les noircissent et absorbent une partie de la saveur naturelle du cacao.

Enfin, tout votre cacao ayant été réduit en pâte et en pains, comme il a été dit, vous préparez le chocolat de la manière suivante, et conformément aux différentes doses qui sont prescrites ci-après.

1°. On met, le soir, sur la pierre un des pains de cacao dont il a été fait mention, ainsi que le cylindre à broyer le chocolat; on met sous cette pierre deux terrines remplies de charbons ardens, et suffisamment couvertes de cendres chaudes, afin que la chaleur soit douce, et dure assez long-temps pour entretenir la pierre chaude et amollir la pâte de cacao: on couvre ensuite cette pierre avec de grandes feuilles de papiers blanc, qu'on met d'abord sur la pâte, et qu'on recouvre avec un large morceau de toile.

2°. Le lendemain matin on enlève le pain de cacao, dont il se trouve environ la moitié de ramollie ; on le met sur une petite pierre carrée destinée à cet effet, et on l'entretient modérément chaude, en mettant du feu dessous : au défaut de cette pierre on met ce cacao dans une poële ; on conserve environ deux livres de cette pâte sur la pierre à broyer, qu'on entretient dans un degré de chaleur très-doux ; on broie avec le cylindre d'acier tourné et poli. Quand cette partie a été broyée, on la rassemble sur le devant de la pierre ; on la broie une seconde fois, jusqu'à ce qu'en roulant on n'aperçoive plus aucune des traînées que les molécules de cacao non broyé, laissent sur la pierre. Lorsque cette partie a été suffisamment broyée, on l'enlève, on la met dans une grande poële qu'on place sur un feu doux, afin d'entretenir la pâte liquide; puis on remet sur la pierre la même quantité de pâte; on broie comme il a été dit, et on continuue ainsi de suite, jusqu'à ce que tout le pain de cacao soit broyé. Quand

cette opération est finie; afin d'entretenir le cylindre suffisamment chaud, on le laisse sur la pierre, qu'on couvre comme ci-devant, on augmente le feu qui étoit dessous, de sorte que cette pierre soit échauffée de deux ou trois degrés au-dessus de la chaleur qu'elle avoit lorsqu'on a broyé le cacao seul. On augmente également le feu qui étoit sous la poële qui contient la pâte broyée, dans laquelle on fait entrer, à deux ou trois reprises, neuf livres de sucre grossièrement réduit en poudre : on remue ce mélange avec une spatule de bois, juqu'à ce que le sucre soit bien incorporé avec le cacao; on couvre cette pâte avec de grand papier blanc, et on met un feu très-doux sous la poële, afin d'entretenir la pâte toujours liquide : on en met environ deux livres sur la pierre à broyer, qu'on entretient toujours dans le même degré de chaleur qui vient d'être dit; on broie de nouveau; et lorsque ces deux livres ont été broyées, on les rassemble sur le devant de la pierre pour être broyées une seconde fois; après quoi on enlève

cette pâte, on la met dans une poële, et on l'entretient liquide. Lorsque la totalité du cacao mêlé avec le sucre a été suffisamment broyée, on y fait d'abord entrer la canelle, la vanille et l'ambre, qu'on a réduits en poudre très-fine, et passés au tamis de soie; on remue avec la spatule, puis on ajoute trois livres de sucre en poudre passé également au tamis de soie : on continue de remuer ce mélange jusqu'à ce que ces poudres soient divisées et bien incorporées avec la pâte : alors on la partage, encore toute chaude, par petites masses de demi-livre, ou d'un quarteron, qu'on roule sur une feuille de papier blanc, pour en former un cylindre, ou on les met dans des moules de fer-blanc, qui on la forme de biscuits; on agite ces moules en les frappant légèrement sur la table, jusqu'à ce que le chocolat soit glacé et uniformément étendu; on le laisse refroidir dans les moules : il y durcit et y acquiert une consistance ferme et solide : on l'en sépare facilement, soit en frappant les moules, soit en les

pressant

pressant par les deux bouts en sens contraire. On enveloppe ces biscuits de chocolat dans un papier blanc, et on les conserve dans un endroit sec, parce qu'il se moisit à la surface lorsqu'on le renferme dans un endroit humide.

Le chocolat se conserve plusieurs années; et j'ai remarqué que celui dont on ne fait usage que six mois après avoir été fabriqué, étoit meilleur que quand on l'employoit avant ce terme.

Remarques sur la manière de broyer le Cacao.

Si la pierre étoit plus que tiède lorsqu'on broie le cacao seul, la pâte se noirciroit, et elle se liquéfieroit de manière qu'il échapperoit toujours une assez grande quantité de molécules de cacao qui ne seroient pas bien broyées, parce que la trop grande liquidité de cette pâte fait que ces molécules glissent sous le rouleau.

Lorsqu'on broye le cacao avec le sucre, on doit au contraire entretenir

la pierre dans un degré de chaleur à ne pouvoir presque y tenir le dos de la main, parce que le principal objet que l'artiste se propose par cette augmentation de chaleur, ne doit consister qu'à atténuer la partie huileuse du cacao, de manière à la rendre plus soluble à l'eau, et qu'il n'y a pas de moyen qui puisse mieux remplir cet objet, que celui de la bien triturer avec le sucre, en y appliquant le degré de chaleur qui convient à cette opération.

Le sucre qu'on destine à entrer dans la composition du chocolat, doit être blanc, sec et sans odeur; on pile, et on passe au travers d'un tamis de crin celui qui doit être broyé avec le cacao, et on passe au tambour de soie celui qu'on y fait entrer simplement à dessein de dessécher la pâte, et de la rendre plus solide.

On coupe la vanille par petits morceaux; on casse également la canelle, on pile le tout ensemble, et on passe souvent à travers le tambour de soie, parce que les parties les plus fines s'évaporeroient en pure perte.

Quand on a tamisé environ les trois quarts de cette poudre, on pile l'ambre gris avec ce qui reste, et lorsque l'opération est finie, on agite doucement cette poudre avec une cuillère d'argent, afin que ces trois différentes espèces d'aromates soient plus uniformément mêlées ensemble. Quand on a fait piler à-la-fois une quantité de ces aromates pour plusieurs journées, on partage ces poudres par égale portion; car la sécheresse et les particules qui se sont évaporées en pilant ces substances, font qu'on ne retrouve plus le même poids.

Si on négligeait de verser de temps à autre un peu d'eau sur la canelle quand on la pile seule, la sécheresse de cette écorce en ferait évaporer une partie considérable.

Le choix du tambour qui sert à passer ces poudres, n'est point indifférent; car si la soie en est trop lâche, elle laisse passer des molécules qui ne sont pas assez fines, et qui se déposent dans le fond de la liqueur du chocolat.

Si au contraire cette soie est trop serrée, la poudre aromatique passerait diréctement au travers.

Si on broyoit encore la pâte du chocolat, après y avoir fait entrer les poudres aromatiqués et le sucre passé au tambour de soie, on auroit non-seulement beaucoup plus de peine à partager la pâte par petites portions, mais il arriveroit que la chaleur de la pierre, le mouvement et la pression du cylindre occasionneroient encore l'évaporation d'une partie assez considérable du principe volatile de ces différens aromates : ainsi j'estime qu'il vaut beaucoup mieux faire le mélange de ces poudres dans la poële : en remuant avec la spatule de bois, comme il a été dit.

Après avoir établi tous les procédés qui doivent accompagner la fabrication du chocolat, nous passerons aux différentes compositions qu'on en peut faire, tant par rapport aux qualités des cacaos, que par rapport aux différentes quantités d'aromates qu'on peut y faire entrer. Comme il ne sera

question que des premières qualités de ceux-ci, on se rappellera ce qui a été dit concernant la vanille.

Nous donnerons aussi les produits nets du cacao, et nous établirons sur toutes les substances qui doivent former ces différens composés, des prix communs auxquels nous joindrons les frais de fabrique; de sorte que par le moyen de ces calculs, qui seront aussi exacts qu'il sera possible de les faire, le public sera à portée d'estimer la valeur réelle de chacune de ces différentes espèces de chocolat, et par conséquent moins exposés à la cupidité des Charlatans, dont il est toujours la victime.

Le cacao Caraque, qu'on achette à raison de 50 s. la livre, revient ordinairement à 4 livre 3 ou 4 s. étant nétoyé et mondé de son écorce, parce que ces immondices font que cette espèce decacao perd 25 pour 100 de son poids.

Le cacao de Berbiche, à raison de 45 s. la livre, revient ordinairement à 3 liv. 9 ou 10 s. parce que ce cacao

perd 22 pour 100. Et le cacao des Isles, qu'on achette 20 s., revient à 24 ou 25 s. la liv., parce qu'il ne perd que 20 ou 21 pour 100. Et le prix du sucre, à raison de 20 s. la livre, revient presque toujours à 22 s. à cause du papier, de la ficelle et de ce qui s'en évapore en le pilant et le passant au travers du tamis.

Chocolat de Santé.

Pâte de cacao Caraque 14 livres pesant,	58 l.	9 s.
Sucre en poudre, 12 liv.,	13	4
Canelle, 4 onces,	3	10
Vanille du Mexique, 3 onces,	21	
Ambre gris, 1 gros,	4	
Plus, pour façon et frais de fabrique,	13	
Produit 26 l. de chocolat.		
Total,	113 l.	3 s.

De-là il suit que cette qualité de chocolat revient à 4 liv. 7 s. 3 d. la liv.

Autre.

Pâte de cacao Caraque, 7 livres;
Cacao de Berbiche, 7 livres;
Sucre en poudre, 12 livres;
Et pareille quantité de canelle, ambre et vanille, produisent également 26 livres de chocolat, qui revient à 4 livres 2 s. 6 d. la livre.

Autre.

Pâte de cacao Caraque, 10 livres;
Cacao des Isles, 3 livres;
Sucre en poudre, 13 livres;
Avec la même quantité de poudre aromatiques donnent 26 liv. de chocolat, qui revient à 3 liv. 19 s. 3 d. la liv.

La saveur de ce chocolat est non-seulement moins agréable, mais la liqueur qui en résulte, se trouve encore avoir moins de consistance, que celle des deux premières espèces. Or, comme il n'y a que des raisons d'économie qui puissent déterminer tel ou tel autre mélange, on économiseroit

encore davantage si l'on composoit une quatrième espèce de chocolat, dans laquelle on ne feroit entrer qu'un tiers de cacao Caraque, sur deux tiers de celui de Berbiche; et si ces cacaos étoient bien choisis, j'estime que le chocolat qui résulteroit de ce mélange, seroit d'aussi bon goût, et produiroit les mêmes bons effets, que celui de la troisième espèce.

On peut augmenter à volonté, et même tripler la quantité de vanille dont nous avons déterminé la dose pour ces quatre espèces de chocolat; mais la quantité de canelle et d'ambre qui a été prescrite, ne doit jamais varier.

On appelle aussi chocolat de santé, celui dans lequel on n'ajoute aucune autre espèce d'aromate, que la poudre de canelle.

Autre.

Pâte de cacao Berbiche, 7 livres;
Gros cacao des Isles, 6 livres;
Sucre en poudre, 13 livres;
Canelle, ambre et vanille, même quantité.

Produit, 26 livres de chocolat, qui revient à 3 liv. 1 s. 6 d. la livre.

Il semble que ce chocolat seroit encore très-salubre, et à la portée d'un plus grand nombre de personnes; et si on supprimoit les aromates qui en augmentent le prix considérablement, pour y substituer deux onces de gérofle qu'on feroit également réduire en poudre impalpable, dans cette supposition, la livre de chocolat de la même qualité ne reviendroit plus qu'à raison de 2 liv. 1 s. 6 d.

Enfin on peut encore fabriquer une autre espèce de chocolat à meilleur marché, et qui seroit plus à la portée du peuple.

Pâte de cacao des Isles, 13 livres;

Sucre en poudre, 13 livres;

Gérofle en poudre, 2 onces;

Produit, 25 livres et demi de chocolat, qui revient à 1 liv. 15 s. 6 d. la livre.

Quand on aura vérifié toutes ces différentes combinaisons, et qu'on aura évalué les bénéfices que d'honnêtes Fabricans ou Marchands doivent faire

sur chacune de ces espèces de chocolats, on sera pleinement convaincu que tous ceux qui sont dans le commerce, et se vendent à un prix au-dessous de celui que nous avons établi, sont autant d'espèces de chocolats falsifiés, et et dont on ne pourroit faire usage, sans s'exposer aux inconvéniens qui résultent d'un aliment mal-sain, et qui devient d'autant plus nuisible, que la plupart des individus qui font usage du chocolat, sont d'une constitution délicate.

Quoique tout ce qui a été dit à ce sujet, paroisse devoir me dispenser d'en dire davantage, cependant je ne puis me refuser à dénoncer les malversations de toute espèce qui se pratiquent dans ces laboratoires obscurs, où la cupidité et l'amour sordide d'un gain illégitime, se plaisent à trafiquer indignement de la bourse et de la santé des hommes. En conséquence, j'observerai encore une fois qu'on ne sauroit être trop attentif sur le choix qu'on doit faire d'un aliment qui peut influer aussi puissamment sur la santé, et

qu'on doit rejeter tous les chocolats dont l'odeur et la saveur ne produiroient pas sur nos organes la sensation qu'ils doivent éprouver, et qu'ils éprouvent sensiblement de la part de ceux dont nous avons donné les différentes formules, attendu que tous les chocolats qui auront été fabriqués selon les règles de l'Art, et dans lesquels on n'auroit introduit aucun autre corps étranger, nous donneront toujours la saveur naturelle du cacao, ainsi que l'odeur et la saveur naturelle des différentes substances aromatiques qu'on a fait entrer dans leur composition.

1°. Avec ces connoissances, on conçoit aisément que les Falcificateurs n'auront plus d'autre ressource que celle de choisir les plus mauvaises qualités de cacao, ainsi que ceux qui sont les plus amers, les plus âcres et les plus nouvellement récoltés, parce que ces dernières qualités sont en état de supporter une plus grande quantité de sucre, ce qui diminue d'autant le prix du chocolat.

2°. De n'employer que des vanilles

et canelles d'une qualité inférieure, et d'en diminuer la quantité.

3°. De supprimer la totalité de l'ambre gris, auquels ils substitueroient le musc ou la civette, parce qu'ils parfumeroient cent livres de chocolat avec la valeur de 20 sols de musc ou civette, au lieu qu'on pourroit y faire entrer deux onces d'ambre gris de la valeur de 60 à 80 livres, sans que cette substance aromatique produisît d'autre sensation remarquable, que celle d'avoir communiqué une vertu plus savoureuse, et une odeur plus pénétrante et plus agréable au chocolat dans lequel cette quantité d'ambre surabondante seroit entrée, tandis que par un seul demi-gros de musc ou civette, qui ne coûteroit que 30 sols, l'odeur et la saveur des autres parties constitutives du chocolat se trouveroient tellement absorbées, qu'on ne distingueroit plus que celles du musc et de la civette.

CHAPITRE VIII.

De la Liqueur du Chocolat.

Quoiqu'on puisse convertir en liqueur tous les chocolats qui ont été nouvellement fabriqués, cette liqueur vaudroit néanmoins beaucoup mieux, si on ne faisoit usage de la pâte de ces chocolats que six mois après leur fabrication, parce que pendant cet espace de temps, le sel doux du sucre auroit la faculté d'atténuer encore d'autant mieux l'huile du cacao, et que les parties aromatiques seroient aussi mieux identifiées avec la pâte, et par conséquent moins susceptibles de s'évaporer pendant le temps de l'ébullition qui est nécessaire, lorsqu'on veut convertir ces chocolats en liqueur.

Cette opération, qui est très-simple en elle-même, puisque la matière est toute préparée, exige néanmoins plus d'attention qu'on ne croit, ainsi qu'on va le voir.

On divise ordinairement chaque livre de chocolat en douze parties, qui font autant de tasses de liqueurs : on sépare chacune de ces parties par fragmens qu'on jette dans une chocolatière dans laquelle on a préalablement mis la quantité d'eau relative aux tasses de chocolat qu'on veut faire. Lorsque le mélange commence à bouillir, on l'éloigne un peu du feu; et après avoir fortement agité cette liqueur avec le moussoir, on approche le vaisseau du feu; on fait bouillir légèrement pendant six ou sept minutes, et on agite encore. Quand on a répété cinq ou six fois cette même opération, on entretient la liqueur pendant deux heures dans un demi-degré de chaleur au-dessous de celui de l'eau bouillante, et on continue de l'agiter de temps à autre, parce que ce mouvement sert à lier plus intimement toutes les parties, et à rendre la liqueur plus homogène. Cette boisson vaut encore mieux quand on la prépare la veille, et qu'on la tient pendant toute la nuit sur les cendres chaudes; car on doit encore

observer que le chocolat le mieux trituré sur la pierre, s'unit encore très-difficilement avec l'eau, sur-tout quand le principe nutritif du cacao a été conservé dans toute son intégrité.

Lorqu'on veut rendre la boisson du chocolat mousseuse, ce qui n'ajoute cependant rien à sa vertu, on délaye du sucre en poudre avec du blanc d'œuf : on laisse sécher ce liquide jusqu'à ce qu'il ait acquis une consistance beaucoup plus solide : on en forme de petites boules de la grosseur d'une noisette ; et quand on est prêt à boire le chocolat, on jette dans la chocolatière une de ces petites boules pour chaque tasse de liqueur ; on agite fortement avec le moussoir, et lorsque ces boules sont fondues, on verse le chocolat par inclination, en attirant avec le bâton à chocolat la mousse qui s'est formée sur la superficie de la liqueur.

Des propriétés du Chocolat.

« Cette boisson nourrit très-bien, dit M. Geoffroy (1) ; elle fortifie l'es-

(1) Voyez Mat. Méd. tom. III, pag. 270.

tomac; récrée les esprits, ranime les forces, et passe pour un remède qui excite a l'amour.

Il faut cependant observer : 1°. Que le cacao crud et seul fournit beaucoup de nourriture, et un suc grossier, et que par conséquent il rafraîchit, comme l'on dit; ou, qu'il épaissit le sang et les humeurs, et qu'il en diminue le mouvement; mais il arrive tout le contraire, si on le torréfie trop fortement car alors son huile atténuée par le feu, à la manière des huiles empyreumatiques, résout puissamment les humeurs du corps; et elle en augmente le mouvement; d'où il arrive que la boisson qu'on en fait, produit un effet contraire : ainsi, moins le cacao est rôti, plus il nourrit et épaissit les humeurs; et au contraire, plus on le brûle, plus il excite le bouillonnement des humeurs du corps.

Il faut observer, 2°. que non-seulement cet aliment grossier est atténué par la torréfaction, mais qu'il est encore tempéré assez à propos par les aromates; savoir, la vanille, la ca-

nelle

nelle et l'ambre; mais il n'en faut qu'une très-petite dose; car si on en mettoit trop, le chocolat exciteroit une trop grande ardeur dans les viscères.

On recommande la boisson du chocolat, sur-tout celle qui est faite avec le lait, à ceux qui sont attaqués de phtysie ou de consomption; et effectivement il fournit un suc nourricier gras, doux, et qui peut émousser l'acrimonie des humeurs, pourvu que, comme nous venons de le dire, le cacao soit torréfié à propos, et qu'il y ait une très-petite dose d'aromates.

Les hypocondriaques, et ceux qui ont les viscères chauds, doivent s'en abstenir, car le cacao leur est nuisible, de même que toutes les choses bytureuses et huileuses; la graisse de cacao, quoique grossière, se divise dans leurs viscères; elle s'y exalte et s'y enflamme. »

On ne fait point usage du cacao en substance, dit M. de Cartheuser (1);

(1) Voyz Mat. Méd. tom. IV, pag. 139.

on use simplement du chocolat, que l'on prépare ordinairement avec le sucre, la vanille et le cacao, parce qu'il est fort recommandable non-seulemet à cause de son goût gracieux et nourrissant, mais encore par sa vertu analeptique, adoucissante et aphrodisiaque. Il fait beaucoup de bien sur-tout aux personnes maigres, convalescentes d'une longue maladie, qui ont langui, ou eu de grandes hémorragies, et aux éthiques, etc. »

» La boisson du chocolat, dit Arbuthnot (1), est certainement meilleure que celle du thé et du café; son huile est alimenteuse, et anodine en même temps; car la noix du cacao en fournit une aussi douce que celle de l'amande. »

---

(1) Voyez son Livre du Choix des Alimens, pag. 111.

CHAPITRE IX.

Des Liqueurs Fraîches.

On appelle ces liqueurs, fraîches ou rafraîchissantes, parce qu'elles ont la propriété de désaltérer et de ralentir le mouvement de la circulation. L'époque à laquelle on a commencé à faire usage de ces liqueurs, ne remonte pas au-delà des établissemens de nos Distillateurs-Marchands de liqueurs dans cette Capitale; car avant cette époque, on ne connoissoit point d'autre liqueur calmante et rafraîchissante, que les juleps ou les émulsions.

Juleps.

« Julep ou Juleb, dit Lémery (1), est un nom Persien, qui signifie breuvage doux : c'est un mélange de syrops et d'eaux distillées, ou de décoc-

(1) Voyz Pharm. Univ. seconde édition.

tions légères, dont la proportion est ordinairement d'une once de syrop sur six onces d'eau ou de décoction. Les juleps des anciens étoient beaucoup plus sucrés que les nôtres, car c'étoit proprement un syrop clair.

Les juleps se font de différens syrops et de différentes liqueurs, suivant les maladies pour lesquelles on les donne : ils peuvent être rendus aigres avec des esprits ou avec des sucs acides.

Ceux qui recherchent particulièrement le bon goût dans les juleps, les préparent avec de l'eau commune, et le syrop, qui leur semble le plus agréable, comme celui de limons, celui de groseilles, celui de berberis ou épinevinette, celui de grenade, celui de violette; ils mêlent avec ce dernier quelques gouttes d'esprit acide de vitriol ou de soufre.

Le julep rozat, ou alexandrin, ou royal des anciens, étoit un syrop clair qu'on faisoit avec trois parties d'eau rose et deux parties de sucre. »

Émulsions.

« Emulsion vient du verbe latin *emulgere*, dit le même Lémery, qui signifie tirer du lait. En effet, ce remède approche fort de la couleur et de la consistance du lait; on le tire des amandes, des semences froides, ou des fruits dissouts dans des eaux distillées, qu'on exprime et qu'on édulcore avec du sucre ou avec des syrops. »

On dira peut-être que ce sont les juleps et les émulsions qui nous ont servi de type, et qu'il étoit aisé d'imaginer ce qui restoit encore à faire pour enrichir la classe de nos liqueurs calmantes, adoucissantes et raffraîchissantes; nous en conviendrons d'autant plus volontiers, que nous avons déjà dit ailleurs que nous n'avions jamais conçu d'autre dessein que celui de rendre plus agréables toutes les productions qui nous ont paru nécessaires à entretenir l'économie animale dans l'équilibre qui convient à l'état de santé; et nous conviendrons encore

que si nous avons rempli cet objet de manière à ne point altérer aucune des vertus attribuées par les Médecins aux fruits et aux simples qui constituent ces liqueurs, c'est à ces célèbres Artistes que nous en sommes redevables, puisque c'est dans leurs ouvrages que nous avons puisé les principes qui nous ont servi de règles.

Au surplus, comme la manipulation des différentes substances qui doivent former ces composés, peut considérablement influer sur leur manière d'agir, on verra par les moyens que nous avons employés dans les formules suivantes, si nous avons bien ou mal rempli notre objet.

CHAPITRE X.

De la Limonade et de l'Orangeade.

C'EST environ vers les années 1630 ou 1633, que les Distillateurs ont commencé à distribuer publiquement la liqueur appelée limonade, à cause du

suc de limon qui en est la base. Cette liqueur rafraîchissante et antiputride, fut d'abord accueillie si favorablement des Médecins et du public, que, depuis l'époque où l'on a commencé à faire usage de cette liqueur jusqu'aujourd'hui, les Distillateurs n'ont, pour ainsi dire, plus été connus, que sous la dénomination de Limonadiers.

Quoique toutes les espèces de citrons, ou plutôt de limons, soient propres à faire de la limonade, à cause de l'acidité du suc qu'ils renferment, on doit néanmoins donner la préférence à ceux qu'on nous apporte d'Italie et de Portugal, parce que ces deux espèces de citrons sont d'une qualité bien supérieure à ceux qui nous viennent de la Principauté de Monaco, ou de Provence. L'Artiste doit être d'autant plus sur ses gardes, lorsqu'il fait choix de ces fruits, qu'on trouve assez communément dans les deux dernières espèces, des citrons qu'on appelle sauvageons ; car il ne faut qu'un seul de ces fruits, pour communiquer une saveur désagréable, à cinquante pintes

de limonade; et ce qui doit paroître encore plus surprenant, c'est que nous ne pouvons indiquer aucun moyen pour distinguer ces sauvageons, parce que leur odeur et leur saveur désagréable ne se manifestent sensiblement, qu'après qu'ils ont été exprimés dans l'eau sucrée, et que par leur forme extérieure ils sont encore parfaitement semblables à ceux qui ont été greffés et naturalisés.

A l'égard des citrons d'Italie et de Portugal, on les distingue, non-seulement par leur odeur et leur saveur plus agréables, mais encore parce que ces deux espèces de fruits renferment moitié moins de pépins que les autres.

Nous avons déjà prévenu que les mixtes agissent, non-seulement en raison des principes qui les constituent, mais encore en raison des moyens qu'on emploie dans leur manipulation. Quoique cette proposition soit applicable à tous les mixtes, il n'y a peut-être point de liquide auquel cette assertion convienne mieux qu'à la limonade et à l'orangeade, parce que

les effets des principes qui constituent les écorces, et le suc des citrons et des oranges, qui forment le composé de ces deux liquides, diffèrent essentiellement, et de manière que les liqueurs qui résultent de ces fruits, sont plus ou moins raffraîchissantes, plus ou moins stimulantes, en raison de la plus ou moins grande quantité d'écorces ou de suc de citrons qu'on y fait entrer, ainsi que des temps et des moyens qu'on a employés dans l'infusion de ces écorces.

De-là il suit que, quand on veut obtenir une liqueur qui soit seulement rafraîchissante, l'orqu'on a fait un bon choix de citrons, on fait fondre cinq onces de sucre blanc dans une pinte d'eau bien limpide; on essuye légèrement deux ou trois de ces fruits; on les coupe transversalement en deux parties, puis on place chacune de ces moitiés de citrons entre le pouce et l'index; on exprime avec l'autre main, de manière à rompre les vésicules qui renferment le suc de ce fruit, qu'on laisse tomber dans l'eau sucrée, le

tout étant ainsi exprimé, on enlève chacune de ces parties d'écorces, qu'on place l'une après l'autre entre les deux paulmes des mains, puis on exprime en sens contraires, et assez fortement, pour rompre les petites cellules qui renferment les globules huileux qui résident dans l'écorce jaune de ce fruit : on filtre le liquide au travers de la chausse de drap, et on le met en réserve dans un lieu frais, pour en faire usage dans le jour.

Lorsqu'on veut communiquer une vertu moins rafraîchissante à la limonade, on enlève par petites lames très-minces la moitié des écorces jaunes de ce fruit, et on les fait infuser dans l'eau sucrée pendant 20 ou 30 minutes; puis on coupe et on exprime le fruit, comme il a été dit ; et quand les écorces de citrons sont desséchées en partie, comme cela arrive ordinairement dans l'arrière-saison, en ce cas, on enlevera également par petites lames, et on fera infuser la totalité des écorces jaunes des fruits qui doivent entrer dans la quantité de liqueurs qu'on veut

composer; et lorsque les Médecins estiment devoir communiquer des vertus stimulantes et incisives à la limonade, ils ordonnent de jeter ces petites lames d'écorces dans l'eau sucrée, et d'en tirer la teinture. Pour cet effet, on approche le vaisseau du feu; on échauffe et on entretient le liquide à 5 degrés de chaleur au-dessous de l'eau bouillante, jusqu'à ce que cette teinture ait acquis une belle couleur citrine; puis on verse le liquide dans un vaisseau de grès ou de fayence; et quand il est totalement refroidi, on y exprime le suc des citrons; on passe le tout au travers d'un linge, on met la liqueur en réserve dans un lieu frais, pour en faire usage dans le jour.

On suit exactement la même méthode pour l'orangeade.

« Le suc de citrons, dit M. de Cartheuser (1), a les mêmes vertus que les acides doux, et on l'ordonne prin-

---

(1) Voyez Mat. Méd. tom. I, Sect. III, pag. 28. Voyez aussi ce que dit le même Auteur sur l'utilité de ce suc, dans la peste.

cipalement pour rafraîchir, et très-fréquemment dans les fièvres ardentes, inflammatoires, putrides, malignes, et autres maladies dans lesquelles on peut plus sûrement avoir recours aux anti-putrides, aux tempérans et aux aigrelets : on le fait entrer dans les boissons, ou dans les compositions aqueuses; on le donne aussi en l'édulcorant avec le sucre, et avec plus de succès que le syrop ordinaire de citrons, qui perd ordinairement beaucoup de ces vertus, par le trop de temps qu'il reste dans les boutiques des Apothicaires, à cause de l'évaporation lente et successive des parties volatiles acides. »

On s'en sert fréquemment en Italie, en Espagne, en Portugal, dans les pays chauds où les limons croissent en abondance. Ils en font de la boisson ou de la limonade, dont ils se servent non-seulemeut comme d'une boisson ordinaire, mais encore très-fréquemment comme remède, sur-tout en été.

CHAPITRE XI.

De la Pâte et de la liqueur appelée Orgeat.

La pâte d'orgeat se compose avec des amandes de Provence, vulgairement appelées amandes *flau*, de la graine de melons d'Italie, et du sucre en poudre.

Pour cet effet, on jette les amandes dans l'eau bouillante, et on agite avec l'écumoire jusqu'à ce que les écorces se détachent, en pressant l'amande avec les doigts : on retire le vaisseau du feu; on coule le liquide au travers d'un clayon, et on jette les amandes dans l'eau froide ; on les monde de leurs écorces, on les fait sécher, soit à l'étuve, soit en les exposant à l'ardeur du soleil, jusqu'à ce qu'elles soient devenues cassantes. Cette opération préliminaire est d'autant plus nécessaire, qu'elle communique à ces amandes, non-seulement une saveur plus

agréable, mais elle sert encore à atténuer leur partie huileuse, de manière à la rendre plus soluble avec l'eau; de sorte que la liqueur qui en résulte, est d'autant plus salubre, qu'elle contient le principe onctueux des amandes.

Lorsqu'on veut convertir ces amandes en pâte, on en pèse une demi-livre, et la même quantité de graines de melon d'Italie : on jette le tout dans deux pintes d'eau froide; cinq ou six heures après, on coule le liquide au travers d'un tamis; on jette dans un mortier de marbre ces amandes qu'on humecte avec environ un poisson d'eau; puis on les écrase avec le pilon; et quand elles ont été réduites en pâte, on la broie sur la pierre avec un cilindre d'acier ou de buis, jusqu'à ce que les molécules soient réduite en infiniment petites. Après cette opération, on mêle la pâte avec une livre et demie de sucre en poudre, et on la met en réserve pour en faire usage comme ci-après.

Lorsqu'on veut conserver la pâte

d'orgeat plus long-temps, et la mettre en état d'être transportée, même au-delà des mers, on réserve environ trois ou quatre onces de sucre en poudre ; ou sépare cette pâte, et on en fait des rouleaux de huit onces ; on les couvre du sucre qui a été mis en réserve, et on les expose à un air libre, jusqu'à ce que l'humidité qu'ils contiennent, soit évaporée.

Quand on veut convertir la pâte d'orgeat en liqueur, on en jette six onces dans un mortier ; on la pile ; on la délaye, en y versant peu à peu une pinte d'eau ; on passe le liquide au travers d'une étamine blanche ou d'un linge ; on y ajoute quelques gouttes de bonne eau de fleur-d'orange, et on met en réserve dans un lieu frais, pour en faire usage dans le jour.

L'étymologie du mot *orgeat*, vient de ce que nos Distillateurs délayoient autrefois la pâte de ces amandes dans l'eau d'orge.

« Les Limonadiers, dit M. Lemery (1), vendent le lait d'amandes ou les

---

(1) Voyez Pharmacopée, pag. 85.

amandées, sous le nom d'orgeat : il y a cette différence, qu'ils n'observent pas d'y employer la décoction d'orge mondé, mais qu'en sa place, ils se contentent d'eau pure, pour tirer le lait d'amandes.

L'amandée est un reméde alimenteux, propre pour nourrir, humecter, rafraîchir, restaurer la poitrine, pour calmer la toux, pour adoucir l'âcreté de la trachée-artère, pour exciter à dormir. »

CHAPITRE XII.

De l'Eau de Fraises.

Quand on a fait un bon choix des fraises, comme il a été dit ci-dessus, on les monde de leurs queues; on en pèse cinq onces, que l'on jette dans un mortier de marbre, et on écrase en roulant le pilon, puis on y verse une pinte d'eau bien limpide; on roule encore doucement, mais assez long-

temps

temps pour en faire une espèce de bouillie, que l'on verse ensuite dans un vaisseau non-vernissé, et on y ajoute une cuillerée à café d'esprit acide de citron; on agite doucement le liquide avec une cuillère de bois, et on laisse infuser pendant deux heures; puis on pèse cinq onces de sucre, que l'on jette dans un pot de grès ou de fayence, et que l'on couvre d'un gros linge; on coule le liquide au travers; on exprime le marc sous la presse, et lorsque le sucre est totalement fondu, on filtre la liqueur à travers la chausse de drap; on la met en réserve, pour en faire usage dans le jour.

» Les fraises sont rafraîchissantes, dit M. Geoffroy (1); elles appaisent la soif, répriment la chaleur de l'estomac, amollissent le ventre, excitent les urines, chassent le sable, sont peu nourrissantes, et passent bien vîte dans le corps. »

---

(1) Voyez Mat. Méd. tom. VI pag. 352.

CHAPITRE XIII.

Eau de Framboises.

On choisit également les framboises fraîchement cueillies, et avant le lever du soleil, bien odorantes, d'une belle couleur écarlate un peu foncée ; on les monde de leurs queues, on en pèse cinq onces, que l'on écrase dans un mortier de marbre, en roulant le pilon de manière à ne pas froisser les pépins ; on y verse la même quantité d'esprit acide, que pour l'eau de fraises ; on laisse iufuser pendant deux heures ; on coule le liquide au travers d'un linge, on y fait fondre cinq onces de sucre ; puis on filtre la liqueur par la chausse de drap ; on la met en réserve, pour en user comme il vient d'être dit.

« La framboise, dit M. Lémery (1), contient beaucoup de phlegme, d'huile

(1) Voyez Dict. des Drognes simples, pag. 226.

en partie exaltée, et de sel essentiel ; elle fortifie le cœur et l'estomac ; elle humecte et purifie le sang ; elle donne bonne bouche, et elle rafraîchit. »

CHAPITRE XIV.

Eau de Groseilles et d'Épine-Vinette.

ON choisit la groseille d'une belle couleur rouge, mûre, transparente, fraîchement cueillie, d'une acidité agréable, et dont les grains ne soient pas trop gros ; on l'égraine, puis on en pèse une livre et demie, que l'on jette dans un mortier de marbre, et que l'on écrase en roulant le pilon de manière à ne pas froisser les pépins de ce fruit ; on ajoute une pinte d'eau, on roule encore, à l'effet de bien unir les deux liquides ensemble, que l'on verse ensuite dans un vaisseau, en laissant infuser pendant une heure ; on pèse six onces de sucre, on le met dans un pot, que l'on couvre d'un gros

linge ; on coule le liquide au travers, et on exprime le marc sous la presse : lorsque le sucre est totalement fondu, on filtre la liqueur par la chausse de drap, on la met dans un lieu frais, pour en user dans le jour.

Quand on veut adoucir l'acidité du suc de la groseille, ou lui communiquer une saveur plus agréable, on supprime deux ou trois onces de ce fruit, que l'on remplace par la même quantité de framboises, et on écrase le tout ensemble.

« Les groseilles rouges, dit M. Geoffroy (1), et toutes les préparations qu'on en fait, sont utiles, du consentement de tout le monde, pour tempérer le bouillonnement intérieur du sang, et réprimer les mouvemens de la bile; car elles épaississent le sang et les humeurs, de la même manière que les acides; et comme elles sont modérément astringentes, elles fortifient l'estomac, et ôtent le dégoût : elles sont fort utiles pour les vomissemens et les

---

(1) Voyez Mat. Méd. tom. VI, pag. 431.

diarrhées qui viennent de l'abondance de bile, ou dans les fièvres bilieuses; elles arrêtent les hémorrhagies qui naissent d'une trop grande dissolution ou d'une effervescence du sang. On les recommande fort dans les fièvres malignes et dans les maladies contagieuses; car dans ces maladies, non-seulement elles empêchent la trop grande dissolution du sang, mais elles répriment encore les sels alkalis qui sont développés, et les soufres qui sont exaltés et trop raréfiés : mais il ne faut pas croire que ces acides soient toujours suffisans pour guérir ces maladies.

L'eau d'épine-vinette se prépare comme celle de la groseille, à l'exception qu'on ne doit point faire entrer la framboise dans celle-là, parce que le mélange de la framboise absorberoit la saveur agréable de l'épine-vinette.

Les Egyptiens, dit Prosper Alpin, ont coutume d'employer ce fruit avec un succès heureux, dans les fièvres malignes et pestilentielles.

CHAPITRE XV.

Eau de Cerises.

QUAND on a fait choix d'une livre et demie de cerises d'une belle couleur rouge, transparentes, qui soient bien saines, et d'une saveur agréable, on les monde de leurs queues, on en sépare les noyaux, que l'on met en réserve, et on jette le fruit dans un mortier de marbre, puis on écrase en roulant le pilon de manière à ne pas trop diviser la pellicule qui renferme le suc de ces cerises; on verse une pinte d'eau dans ce suc, et on roule encore le pilon plus doucement, mais assez long-temps pour que les parties soient unies intimement : on verse ensuite le liquide dans un vaisseau non-vernissé; on y ajoute une cuillerée à café d'esprit acide de citron, dont on augmente un peu la dose lorsque la cerise est trop mûre, et on agite légèrement le mélange avec une cuillère de bois; on

laisse infuser pendant deux heures, puis on lave et on frotte les uns contre les autres les noyaux qui ont été mis en réserve, à l'effet de les dépouiller de la pellicule acerbe qui est fortement adhérente au bois; on les écrase ensuite dans un mortier, et on les jette avec six onces de sucre dans un vaisseau de grès ou de fayence, que l'on couvre d'un gros linge, et on coule le liquide au travers; on exprime ensuite le marc sous la presse, on agite fortement la liqueur, on laisse encore infuser les noyaux pendant 15 ou 20 minutes; on filtre ensuite avec la chausse de drap, et on met la liqueur en réserve dans un lieu frais, pour en user dans le jour.

« Le suc des cerises délayé dans l'eau, et adouci avec le sucre, dit M. Geoffroy (1), est une boisson rafraîchissante en été, agréable à l'estomac, et utile à ceux qui ont la fièvre. »

Indépendamment de ces vertus at-

---

(1) Voyez Mat. Méd. tom. VI, pag. 6.

tribuées au suc de cerises par M. Geoffroy, comme nous faisons infuser les amandes de ce fruit dans notre eau de cerises, il semble que cette liqueur devroit encore avoir les mêmes vertus diurétiques que les Médecins ont attribuées à ces amandes, comme aussi celle de délivrer les reins des sables et des glaires qui y sont adhérens.

Il y a des Artistes qui fabriquent les eaux de cerises, de fraises et de framboises, sans addition de la petite quantité d'esprit acide que nous faisons entrer dans ces trois différentes espèces de liqueurs fraîches : ils jettent ces fruits dans l'eau bouillante, ou bien ils les écrasent, et les laissent dans leur jus pendant 10, 12 ou 15 heures, mais comme nous avons remarqué que cette méthode occasionnoit l'évaporation de la majeure partie du parfum agréable de ces fruits, nous insistons, sans balancer, sur la préférence que l'on doit donner aux formules ci-dessus, parce que cette manière de procéder nous a toujours parfaitement bien réussi.

CHAPITRE XVI.

Eau de Verjus.

On choisit le verjus dont les grains sont gros, bien remplis et d'une acidité agréable; on l'égraine, en observant de détacher et de rejeter le petit bouton fortement adhérent au grain de ce fruit, que l'on jette dans l'eau froide; on le lave, on en pèse 20 onces, que l'on jette dans un mortier de marbre, et on écrase en roulant le pilon de manière à ne pas froisser les pepins; car cette graine communiqueroit à la liqueur une saveur amère et désagréable; on y verse une pinte d'eau, on agite doucement et promptement les deux liquides, que l'on jette ensuite dans un linge; on exprime sur-le-champ, et on jette le marc comme inutile; on pèse 6 onces de sucre blanc, que l'on fait fondre dans le liquide, auquel on ajoute une cuillerée de lait crud, et on filtre à travers la chausse

de drap; lorsque la liqueur est bien limpide, on la met au frais pour en user dans le jour.

On doit observer que les Médecins ont attribué au verjus les mêmes vertus rafraîchissantes qu'aux autres acides.

Le suc de ce fruit, exprimé suivant la méthode ci-après, nous donne un acide d'autant plus agréable, qu'il est dépourvu de toute odeur et de toute âcreté étrangère, qu'il se conserve plus de deux ans dans son état naturel, et que l'on peut encore y faire entrer des substances aromatiques, sans que leur odeur et leur saveur en souffrent aucune altération. Nous observons encore que cet acide végétal est le seul qui nous offre la faculté de préparer, dans toutes les saisons de l'année, des liqueurs plus ou moins rafraîchissantes, et qui deviennent toniques, cordiales et incisives, en raison de la plus ou moins grande quantité des substances aromatiques qu'on y aura fait entrer.

Du Suc de Verjus.

Lorsqu'on a fait choix du verjus, comme il a été dit ci-dessus, on l'égraine également et de manière qu'il ne reste aucune des queues ni des boutons qui sont plus adhérens aux grains de ce fruit, car ces particules de la plante communiqueroient un goût acerbe à la liqueur. Après cette opération, on jette environ deux livres de ces grains dans une serviette, et on les essuie, tant à l'effet d'expulser la poussière; que de priver ce fruit de toute humidité; puis on le jette dans un mortier de marbre, et on écrase avec les mêmes précautions que ci-devant; on verse promptement le liquide dans un gros linge bien sec, que l'on a préalablement placé sur une terrine de grès; on exprime d'abord avec les mains, on verse la liqueur dans un autre vaisseau, et on met le marc en réserve. Tout le fruit étant ainsi écrasé, on arrange le marc sous la presse, et on exprime jusqu'à ce qu'il n'en découle plus rien; on mesure ensuite toute la liqueur, on y

ajoute une cuillerée à café de lait crud, et la même quantité d'esprit acide de citron; pour chacune des pintes de liquide; on laisse reposer pendant 12 ou 15 heures, puis on filtre au travers de la chausse de drap; on met en réserve dans un vaisseau qu'on a destiné à cet objet.

On choisit une fontaine, ou une bouteille de grès; on y fait ajuster une canule d'étain fin, et on la place dans un lieu médiocrement frais; puis on y verse la liqueur, sur laquelle on ajoute uue assez grande quantité d'huile d'olive, pour que sa superficie en soit toujours couverte d'environ une ligne et demie d'épaisseur; car nous avons remarqué que, quand le vaisseau n'étoit bouché qu'avec un seul bouchon de liège, l'esprit recteur s'évaporoit au travers des pores du liège, et que la liqueur en souffroit des altérations considérables.

Nous observons encore, qu'en raison de cet inconvénient, on ne doit tirer la liqueur de ce vaisseau, qu'autant qu'on en a besoin.

Comme le verjus préparé de cette manière, nous offre encore l'avantage d'être transportable, même sous l'autre hémisphère, et que les vaisseaux que nous avons indiqués, éprouveroient des inconveniens dans le transport, tant par rapport à leur structure, qu'aux canules qui y sont ajustées, il conviendroit alors de mettre cette liqueur couverte avec de l'huile d'olive, dans des vaisseaux de verre qu'on boucheroit hermétiquement, et qu'on encaisseroit ensuite comme nos liqueurs spiritueuses.

Lorsqu'on est dans le cas de consommer en trois ou quatre jours la liqueur contenue dans l'un de ces vaisseaux, qui doivent être de différente contenence, alors on rejette l'huile qui surnage, en donnant une secousse à la bouteille; on verse ensuite l'acide du verjus dans de l'eau sucrée, et par ce moyen on a une liqueur rafraîchissante, à laquelle on pourroit également communiquer d'autres vertus, par le moyen des substances aromatiques qu'on a la faculté d'y faire en-

trer en plus ou moins grande quantité.

Le verjus qu'on destine à l'usage de la cuisine, s'aromatise ordinairement avec les gousses d'ail qu'on écrase dans un mortier, et dont on sature cet acide, avant de le passer à la chausse; ou bien on l'aromatise encore avec l'échalotte, la fleur de sureau desséchée, l'estragon, etc.

CHAPITRE XVII.

Des Glaces.

C'EST aux chaleurs brûlantes, à l'abondance des fruits qui croissent en Italie, et aux Artistes qui habitent ce climat, que nous devons l'art de fabriquer les glaces, et la majeure partie des liqueurs rafraîchissantes.

Mazarini, Médecin Italien, regardoit les liqueurs fraîches et les sorbets congelés, comme étant si nécessaires à la vie, et à entretenir la santé des peuples qui habitent l'Italie, que ce

Médecin rangeoit au nombre des années malheureuses, celles où il ne tomboit pas de neige assez abondamment, parce que j'ai remarqué, dit-il, que la disette de la neige occasionnoit beaucoup de maladies contagieuses, et encore plus particulièrement dans les villes d'Italie.

On estime que ce n'a été que vers les années 1655 ou 1660, que M. Procope Couteaux, natif de Florence, a introduit l'usage des glaces dans la Capitale de la France. Tout ce que nous pouvons assurer, c'est que cet Artiste étoit le plus célèbre Distillateur et Marchand de liqueurs, qu'il y eût à Paris de son temps, et que c'est à lui principalement que nous sommes redevables d'avoir enrichi, à cette époque, la classe des liqueurs rafraîchissantes.

Quoique l'exemple de M. Procope eût été bientôt suivi par MM. Lefevre et Foy, et que ces trois Artistes eussent été pendant un très-long espace de temps, les seuls possesseurs de la fabrication des glaces, on ne trouvoit cependant chez aucun d'eux, ces con-

gellations toutes apprêtées, que dans la saison de l'été, parce qu'en estimant les effets que ces liquides pouvoient produire sur nos organes, on les redoutoit l'hiver, ayant moins d'egard aux principes qui les constituoient, qu'au degré de refroidissement qu'on leur avoit fait subir.

Ce préjugé avoit été si bien établi, que tous ceux qui faisoient usage des glaces, étoient persuadés qu'elles devoient être plus rafraîchissantes, et quoique les Médecins eussent démontré au contraire, que les glaces étoient plus susceptibles d'être rangées dans la classe des toniques, ou des savons artificiels, et que les acides ne conservoient leurs vertus rafraîchissantes, qu'en raison de ce qu'ils étoient étendus dans une quantité d'eau suffisante, l'erreur qui s'étoit accréditée sur les effets des glaces, étoit si bien établie, que quand ceux qui avoient secoué le joug de ce préjugé, vouloient avoir des glaces dans l'hiver, ils étoient obligés de les commander d'avance chez l'un de nos trois Artistes, car ils ont été

long-temps

long-temps les seuls en possession de cette partie de l'Art du Distillateur, et ce n'a été que dans le cours de l'année 1750, que je commençai à contracter l'habitude de glacer tous les jours indistinctement, de sorte que dans la saison la plus rigoureuse de l'année, on étoit assuré de trouver au moins des glaces au citron, et des glaces à la crême toutes préparées.

Deux circonstances dans lesquelles je me trouvai successivement, achevèrent de confirmer les idées que j'avois conçues sur les vertus des glaces.

1°. Un respectable vieillard, dont les ressorts de l'estomac remplissoient foiblement les fonctions nécessaires à la digestion, fit appeler son Médecin, qui lui ordonna de ne prendre aucun autre aliment après le dîner, que deux tasses de glaces à la crême, qui lui tenoient lieu de souper. Ce régime lui rétablit les fonctions de l'estomac, et il vécut jusques dans l'âge le plus avancé.

2°. Un autre Médecin célèbre fut appelé, rue Saint-Antoine, chez un malade attaqué d'une violente esqui-

nancie : ce Médecin ayant ordonné les glaces au citron, comme le gargarisme le plus convenable à l'état du malade, je fus chargé d'exécuter son ordonnance. Or, comme j'avois intérêt de savoir ce qui en résulteroit, et que je fus informé que le remède avoit parfaitement bien réussi, je crus devoir m'imposer la loi d'avoir toujours mon laboratoire garni de ces deux différentes espèces de glaces.

Enfin, lePublic mieux instruit sur les vertus qu'on a attribuées aux glaces, a continué d'en faire usage dans toutes les saisons de l'année.

D'autre part, la noble émulation qui a toujours régné entre les Artistes qui se sont succédés, et qui sont, pour ainsi dire, toujours restés les seuls possesseurs de cette partie, a produit tous les effets qu'on pouvoit espérer d'un Art qui étoit encore au berceau il y a cinquante ans. Ces Artistes ont non-seulement continué de glacer toute l'année, mais ils ont encore imaginé et fabriqué différentes espèces de glaces qui avoient été inconnues jusqu'alors.

Les progrès que nous avons faits dans cette partie, ne sont point équivoques, et les applaudissemens du Public nous ont déjà amplement dédommagés des sacrifices que nous avons crû devoir faire pour le bien de son service ; et si nous rendons raison des moyens que nous avons employés pour mériter ces applaudissemens, on voudra bien être persuadé que nous n'avons d'autre dessein, que celui d'exciter l'émulation de nos élèves, en les exhortant à suivre notre exemple.

Ces progrès consistent, non-seulement dans les différentes espèces de glaces que nous avons, pour ainsi dire, variées à l'infini, mais encore dans l'art de conserver dans toute leur intégrité les principes des fleurs et des fruits de l'été, de manière que nous sommes parvenus à les représenter dans la saison de l'hiver, avec toute la vivacité de leurs couleurs et de leurs saveurs naturelles ; et encore que l'opération qui tendoit à donner plus de consistance aux liqueurs qui constituent nos glaces, fût, en quelque sorte,

plus dépendante d'une combinaison particulière, que du rafinement de l'art; comme ces liquides ne pouvoient acquérir ce degré de consistance, qu'en augmentant presque de moitié les quantités de fruits et de sucre qu'on y avoit fait entrer jusqu'alors, il fallut nécessairement trouver dans l'art de convertir ces liqueurs en glaces, des moyens qui fussent assez économiques, pour nous dédommager au moins d'une partie de cet excédant de dépenses, qui étoit assez considérable pour nécessiter une augmentation quelconque dans le prix des glaces, et cela eût été contraire aux vues que nous nous étions proposées.

Le sel marin que nous avons adopté de préférence, le sel marin, dis-je, étant la partie la plus dispendieuse et la plus nécessaire à la congellation de nos liqueurs, fut le premier objet de notre attention; et au lieu de rejeter les eaux résultantes de la fonte de ce sel et de la glace, nous les avons mises en réserve, nous les avons filtrées au travers de la chausse de drap, et

nous les avons fait évaporer jusqu'à siccité, de sorte que, moyennant la dépense d'un sol six deniers pour chacune des livres de sel, nous avons retrouvé la même quantité de cette matière, et nous avons encore remarqué que le mélange de ce sel avec la glace, nous produisoit d'abord un degré de froid plus considérable, degré de refroidissement que je crois provenir de ce que ce sel étoit divisé en molécules plus fines que la première fois.

Cet objet d'économie étant joint, non-seulement à l'art de faire un bon choix des fruits qui nous sont nécessaires, mais encore à celui de nous approprier tous leurs principes actifs, et le sacrifice que nous avons fait au Public d'une partie de nos intérêts particuliers, toutes ces combinaisons, dis-je, nous ont enfin conduits à porter cette partie de notre art à un tel degré de perfection, que je ne crois pas qu'on puisse le porter plus avant; et s'il arrive qu'on remarque encore quelque léger défaut aux glaces, et aux fromages glacés qui sortent des mains de quelques-uns

de nos Artistes, ces défauts de qualités ne proviennent, ni de la quantité des substances qui sont entrées dans leurs composés, ni des moyens qui ont été employés pour les faire congeler; car nous suivons tous les mêmes formules et la même méthode que j'établirai ci-après. Or, comme ces différences peuvent dépendre du défaut de délicatesse dans les organes du goût et de l'odorat, nous répéterons ici ce que nous avons déjà dit : heureux les Artistes dont les organes sont bien disposés, parce que ces dispositions naturelles sont indépendantes de l'art!

Comme les liquides que nous soumettons à la congellation, varient en raison des substances qui les constituent, et que l'action de les convertir en glaces est toujours la même, nous donnerons d'abord les formules de ces différens composés; nous avertissons néanmoins que nous suivrons la loi que nous nous sommes prescrite en traitant des liqueurs chaudes, c'est-à-dire, que nous ne traiterons dans cette partie, que les différentes espèces de glaces

qui ont été rangées dans la classes des alimens médicamenteux, et que nous en exclurons toutes celles qui n'ont été imaginées que pour récréer la vue et pour satisfaire le luxe de ces hommes fastueux, qui se laissent éblouir par le coup-d'œil, ou par la nouveauté.

CHAPITRE XVIII.

Des Sorbets.

On appelle sorbets, toutes les liqueurs que nous destinons à être converties en glaces ; ces liqueurs sont composées, les unes avec la crême douce, dans laquelle on fait entrer en plus ou moins grande quantité, du sucre, des amandes douces et amères, ou bien des avelines, des pistaches, du thé, du chocolat, du café, de la vanille, du safran, de la canelle, ainsi que toutes autres substances aromatiques qui y sont analoques ; et les autres es-

pèces de sorbets sont composées avec le suc des fruits acides, dans lequel on fait fondre une quantité déterminée de sucre en pains, ou clarifié, et auquel on ajoute encore des substances aromatiques.

Sorbet de Fraises.

QUAND on a fait choix des fraises, comme ci-dessus, on les monde de leurs queues; on en pèse quatorze onces, que l'on écrase comme il a été dit; puis on y mêle une pinte d'eau; on verse le liquide dans un vaisseau, on y ajoute une grande cuillerée à café d'esprit acide de citron, avec la même quantité de bonne eau de fleur-d'orange, et on laisse infuser pendant deux ou trois heures; on pèse dix-huit onces de sucre blanc, que l'on jette dans un autre vaisseau; on le couvre d'un gros linge, à travers lequel on coule le liquide; on exprime le marc sous la presse, et lorsque le sucre est totalement fondu, on filtre au travers de la chausse de drap, jusqu'à ce que la liqueur soit bien limpide.

Sorbet de Framboises.

On choisit les framboises fraîchement cueillies, bien odorantes, d'une belle couleur écarlate, vive, un peu foncée ; on les monde de leurs queues, on en pèse quatorze onces, que l'on écrase dans un mortier de marbre, et on y verse la même quantité d'eau et d'esprit acide que pour le sorbet de fraises ; on laisse infuser pendant deux ou trois heures; on coule le liquide au travers d'un gros linge; on exprime le marc sous la presse, puis on pèse dix-huit onces de sucre blanc, et quand ce sucre est totalement fondu, on filtre au travers de la chausse de drap.

Si on écrase huit onces de ce fruit avec douze onces de groseilles, on a encore une espèce de sorbet framboisé fort agréable ; mais il convient d'y ajouter deux ou trois onces de sucre de plus, et de supprimer l'esprit acide de citron.

Sorbet de Groseilles et d'Épine-Vinette.

QUAND on a fait un bon choix de la groseille, on en pèse quatre livres, auxquelles on ajoute huit onces de framboises; on jette le tout dans un mortier de marbre, on écrase ces fruits avec la même précaution que ci-devant, et on y verse une pinte d'eau: on laisse infuser pendant une heure; on coule le liquide au travers d'un gros linge, et on exprime le marc sous la presse, comme ci-devant, puis on pèse vingt-huit onces de sucre, on le jette dans la liqueur, et quand il est totalement fondu, on filtre au travers de la chausse de drap.

Le sorbet d'épine-vinette se prépare suivant la même méthode, toutefois en supprimant la framboise, parce que ce fruit absorberoit le parfum de l'épine-vinette, et en n'y faisant entrer que vingt-quatre onces de sucre.

Sorbet de Cerises.

Lorsqu'on a fait un bon choix de cerises, on les monde de leurs queues; on en sépare les noyaux, que l'on met en réserve, et on en pèse cinq livres, que l'on jette dans un mortier de marbre, et que l'on écrase comme pour l'eau de cerises, on y verse une chopine d'eau bien limpide, avec deux cuillerées à café d'esprit acide de citron, ou trois, si les cerises sont bien mûres; on laisse infuser pendant deux ou trois heures, puis on lave et on frotte fortement les noyaux les uns contre les autres, et lorsque la pellicule qui recouvroit le bois, est totalement détachée, on les écrase dans un mortier, et on les jette avec vingt-deux onces de sucre dans un vaisseau de grès que l'on couvre d'un gros linge, on coule le liquide au travers, on exprime le marc sous la presse, on agite fortement ce liquide avec une cuillère de bois; et quand le sucre est totalement fondu, on filtre au travers de la chausse de drap, jusqu'à ce que la liqueur soit bien limpide.

Remarques.

Nous avons déjà observé qu'en supprimant l'acide du citron que nous avons fait entrer dans ces liqueurs, et qu'en faisant macérer trop long-temps ces quatre différentes espèces de fruits, comme aussi lorsqu'on en tire la teinture par le moyen de l'eau bouillante, on altère leurs qualités spécifiques, comme nous l'avons déjà dit.

Nous observons encore ici qu'il y a des Artistes qui ont cru devoir adopter une manipulation différente de celle que nous avons indiquée, et dont nous devons également rendre raison. Lorsque ces Artistes ont écrasé et laissé infuser ces fruits, ils font passer tout-à-la-fois le suc et le marc au travers d'un tamis de crin, parce que ce marc, disent-ils, donne plus de consistance à ces liquides. Quoique ce raisonnement paroisse fondé, et que cette méthode soit seulement applicable aux pêches, aux abricots, aux prunes de de reine-claude, aux ananas, aux poires de rousselet, etc. si nos organes

ne nous ont pas trompés, nous avons lieu de présumer que les moyens que nous avons indiqués, méritent la préférence, parce que le parfum et la couleur des liqueurs qui résultent de ces fruits, en sont plus agréables, et que la plus grande quantité de sucre et de fruits que nous y faisons entrer, leur communique non-seulement la même consistance, mais servent encore à augmenter les vertus médicamenteuses de ces différentes espèces de liquides.

CHAPITRE XIX.

Des différens Sorbets de Crême, et des Fromages glacés.

On distinguoit autrefois les fromages glacés, des glaces, parce que ces fromages n'étoient composés que de crêmes douces, de sucre, d'eau de fleur-d'orange, et qu'on y faisoit entrer une plus grande quantité de jaunes d'œufs; c'est-à-dire, qu'on ne mettoit qu'un

seul jaune pour chacune des pintes de crême qu'on destinoit aux glaces, et qu'on en mettoit trois dans celles qui devoient constituer les fromages. Or, comme nous avons remarqué que cette dernière crême nous donnoit des glaces plus moëlleuses, nous avons non-seulement continué d'y faire entrer indistinctement la même quantité de trois jaunes d'œufs, mais nous avons encore trouvé le moyen de ramener tous les sucs des fruits au même degré de consistance que cette crême ; si bien que nous sommes enfin parvenus à faire également des fromages glacés avec toutes les espèces de fruits, de manière qu'on ne distingue plus ceux-ci des glaces, que par la forme qu'on leur fait prendre dans les moules, et par la saveur naturelle de chacun des fruits dont ils sont composés.

Comme nous ne reviendrons plus sur cet article, on voudra bien se rappeler que nos différentes espèces de sorbets étant converties en glaces, servent également à former les fromages et les fruits moulés, qu'on re-

présente dans leur couleur naturelle.

On voudra bien encore se rappeler que nous n'entendons parler que de l'espèce de crême que les Laitières appellent double, parce que la crême ordinaire est trop maigre, et que ce défaut ne peut encore se réparer qu'en partie, par une plus grande quantité de jaunes d'œuf, que celles qu'on doit y faire entrer.

Crême blanche.

On délaye les jaunes de six œufs frais dans deux pintes de crême; on y jette une bonne cuillerée à bouche de fleurs-d'orange confites au liquide (1); puis on met le vaisseau sur le feu; et quand cette crème a fait un bouillon couvert, on la coule au travers d'un tamis, on écrase les feuilles de la fleur de manière à les faire également passer au travers du tamis, et on fait fondre dix onces de sucre blanc dans ce liquide, que l'on met en réserve dans un lieu

---

(1) Voyez Fleurs-d'Oranges confites.

frais, jusqu'à ce qu'on le soumette à la congellation.

Crême brûlée.

On délaye le jaune de six œufs frais dans la même quantité de crême ; on y jette deux onces de fleur-d'orange grillées ou pralinées, et une cuillerée de caramel ; puis on met le vaisseau sur le feu, on agite sans discontinuer avec une cuillère de bois ; et quand ce liquide a jeté quelques bouillons, on le coule dans un tamis, on écrase la fleur comme ci-dessus, on y fait fondre 12 onces de sucre, et on le met en réserve, pour le glacer en son temps.

Crême aux Pistaches.

On choisit les pistaches de l'année, qui soient bien vertes, et nouvellemet cassées ; on en pèse trois onces et demie, que l'on jette dans l'eau bouillante ; et quand la peau se détache des amandes en froissant avec les doigts, on les jette sur un tamis, on les monde de

de leurs écorces, on les broye sur la pierre, en observant d'y ajouter une once de sucre, et de les arroser avec une quantité suffisante d'eau de fleur-d'orange double. Lorsque cette opération est finie, on délaye le jaune de six œufs frais dans deux pintes de crême; et quand elle a jeté quelques bouillons, on la coule comme ci-dessus; on y fait fondre dix onces de sucre, et on délaye la pâte de pistaches avec une cuillère, en y versant peu-à-peu une chopine de la même crême toute chaude : on passe ce liquide au travers d'une étamine, on exprime avec les doigts jusqu'à ce qu'il ne reste plus plus rien ; on mêle le tout ensemble ; on met en réserve dans un lieu frais, pour glacer au besoin.

Crême au Chocolat.

On verse deux pintes de crême dans une chocolatière; on y jette demi-livre de chocolat à deux vanilles, qu'on a préalablement coupé par morceaux, on ajoute quatre onces de sucre, on

approche le vaisseau du feu, on échauffe et on entretient le liquide pendant une heure au degré de chaleur de l'eau bouillante, en observant d'agiter souvent et fortement avec le moussoir : on éloigne le vaisseau du feu, et quand la liqueur est à moitié refrodie, on y délaye les jaunes de quatre œufs frais, puis on échauffe encore jusqu'au même degré, et on agite sans discontinuer, parce que le mouvement qu'on donne à ce liquide sert à réunir plus intimement toutes ses parties : on met au frais jusqu'au moment de la congélation.

Crême à la Vanille.

On délaye les jaunes de six œufs frais dans deux pintes de crême ; on met le vaisseau sur le feu ; on agite continuellement le liquide avec une cuillère de bois, et quand cette crême a jeté un bouillon couvert, on la coule au travers d'un tamis de crin, on y fait fondre dix onces de sucre avec deux onces de pastilles de vanilles ; on met le liquide dans un lieu frais pour le glacer au besoin.

Les crêmes à la canelle, au gérofle, à l'œillet géroflé, et au safran, se fabriquent suivant la même méthode que celle à la vanille, à l'exception qu'on fait bouillir dans celle au safran demi-once de tige d'angélique confite (1).

Il y a des Artistes qui tirent la teinture de ces substances par le moyen de leur infusion dans la crême ou dans l'eau ; mais comme nous avons remarqué que ces différentes substances aromatiques étant triturées avec le sucre et converties en pastilles, se divisoient et s'incorporoient non-seulement plus uniformément avec la crême, mais encore que la gomme adragant, qui sert à donner une consistance solide à nos pastilles, communiquoit aussi un ton plus velouté à ces crêmes : nous insistons sans balancer sur la préférence qu'on doit donner aux pastilles.

---

(1) Voyez Pastilles de Vanille, de gérofle, et de Safran.

Crême aux Amandes.

LORSQU'ON a fait choix de 4 onces d'amandes douces de Provence, et de demi-once de celles d'abricots, on les jette dans l'eau bouillante, et quand la peau se détache en froissant avec les doigts, on les jette sur un tamis, on les monde de leurs écorces; on les broie sur la pierre avec le cylindre d'acier, en observant d'y ajouter une once de sucre, et d'arroser avec une quantité suffisante d'eau simple; ensuite on délaye les jaunes de six œufs frais dans deux pintes de crême, auxquelles on fait jeter un bouillon couvert, et que l'on coule comme il a été dit: on y fait fondre douze onces de sucre, et on délaye cette pâte d'amandes avec une cuillère, en y versant peu à peu environ une chopine de la même crême toute chaude, qu'on passe ensuite au travers d'une étamine: on exprime jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien; on mêle le tout ensemble, et on met au frais pour être glacé en son temps.

Autre.

On fait fondre six onces de sucre dans une chopine d'eau, on y jette la même quantité d'amandes que ci-dessus; on les convertit en pralines, on laisse refroidir, on broie sur la pierre, en observant d'arroser avec une quantité suffisante d'eau de fleur d'orange, puis on délaye cette pâte dans deux pintes de crême qu'on a préparées comme ci-devant, et dans lesquelles on a fait fondre neuf onces de sucre: on met au frais pour glacer au besoin.

Crême aux noyaux de Cerises.

Quand on a fait choix des noyaux de cerises nétoyés et desséchés, comme il a été dit, on en jette six onces dans un mortier de marbre; on les écrase, on les jette dans un vaisseau de grès avec quatorze onces de sucre, puis on délaye les jaunes de six œufs frais dans deux pintes de crême; on place la poële sur le feu; on agite continuellement avec une cuillère de bois, et quand ce liquide a jeté un bouillon

couvert, on le jette tout bouillant sur les noyaux de cerises, on agite encore; on laisse infuser pendant une heure; on coule à travers un tamis de crin, et on met en réserve.

On fait également entrer les noyaux de cerises desséchés, dans le sorbet qui sert à faire des glaces au Marasquin.

Crême au Thé.

On délaye les jaunes de six œufs frais dans deux pintes de crême; on y jette demi-once de thé Heysven, qu'on a préalablement réduit grossièrement en poudre; on met le vaisseau sur le feu; on agite le liquide comme il vient d'être dit; on le fait bouillir pendant trois ou quatre minutes, et on le verse dans un vaisseau de grès, on y fait fondre douze onces de sucre, on couvre bien exactement le vaisseau; on entretient ce liquide pendant une heure au même degré de chaleur, puis on coule au travers d'un tamis dont le tissu soit serré; on y ajoute une once de syrop de violettes, et on met

dans un lieu frais pour être placé en son temps.

Crême au Café.

QUAND on a fait choix de demi-livre de café Moka, on le fait griller suivant les règles de l'Art; on le vanne, tant à l'effet d'en expulser la fumée qui s'en exhale, que pour en distraire les pellicules qui se sont détachées pendant la torréfaction : on jette ensuite cette graine toute chaude dans deux pintes de crême cuite et bouillante, dans lesquelles on a également délayé les jaunes de six œufs frais ; on couvre le vaisseau qui contient ces substances ; on le place dans un bain qu'on échauffe et qu'on entretient pendant deux heures au 60e. degré de chaleur du thermomètre de Réaumur, puis on laisse refroidir ; on coule le liquide au travers d'un tamis ; on y fait fondre seize ou dix-huit onces de sucre, et on met au frais.

Sorbet de Citrons.

On fait fondre une livre et demie de sucre blanc dans une pinte d'eau bien limpide, on choisit neuf gros ou onze moyens citrons d'Italie, on les essuie avec une serviette, et on les coupe transversalement en deux parties; on prend l'une après l'autre chacune de ces moitiés de citrons, on la place entre le pouce et l'index, on exprime avec l'autre main et de manière à rompre les vésicules qui renferment le suc de ce fruit, on la plonge dans l'eau sucrée, on la place ensuite entre les deux paulmes des mains, on exprime encore en sens contraire, et assez fortement pour rompre les petites cellules qui renferment les globules d'huile essentielle qui réside dans l'écorce jaune; puis on coule le liquide au travers d'un tamis de crin dont le tissu soit serré, et on met à part dans un lieu frais.

Remarques sur les Sorbets.

Nous observons, une fois pour

toutes, que si nous nous sommes déterminés à faire entrer le sucre en pain, plutôt que le sucre clarifié, dans tous nos sorbets qui sont composés avec le suc des fruits, nous n'avons eu d'autre dessein que celui de déterminer avec plus de précision les différentes quantités de cette substance sucrante qu'il convenoit de faire entrer dans chacun de ces sorbets; quoique le sucre ne puisse se séparer du menstrue aqueux pendant la congellation de ces liquides, comme le dit M. Machi, nous avons néanmoins remarqué que le sucre clarifié et cuit à une consistance convenable, communiquoit un degré de finesse et un velouté de plus à ces différentes espèces de sorbets. Nous observons cependant encore qu'en suivant cette méthode, qui est sans contredit la meilleure, il convient néanmoins que l'Artiste soit sur ses gardes, et qu'il sache apprécier la quantité d'eau qui sert à étendre son syrop, afin d'en diminuer d'autant la dose de celle qu'il doit faire entrer dans le suc de ces fruits; car si on dépassoit les doses

que nous avons prescrites, les sorbets qui en résulteroient, seroient trop maigres ; comme s'il arrivoit aussi que ces sorbets fussent chargés d'une quantité surabondante de syrop, on éprouveroit au contraire beaucoup plus de difficultés, lorsqu'il s'agiroit de convertir ces liquides en glaces : ces inconvéniens ne peuvent cependant subsister que vis-à-vis des Artistes moins initiés dans la pratique de leur Art ; et nous nous croyons en droit de conclure qu'il est un terme donné, duquel on ne devrait jamais s'écarter.

Du Sorbet d'Oranges.

On fait fondre 22 onces de sucre blanc dans une pinte d'eau de rivière ; on choisit huit ou neuf oranges de Portugal et deux citrons d'Italie, on les essuie avec une serviette ; on rape les écorces d'orange les plus odorantes et les moins amères, on les coupe transversalement en deux parties, puis on exprime, comme il vient d'être dit ; on coule le liquide dans un tamis

dc crin dont le tissu soit serré, et on met en réserve dans un lieu frais.

Sorbet de Bigarades.

On fait également fondre 22 onces de sucre blanc dans une pinte d'eau; on choisit six ou sept oranges bigarades dont les écorces soient jaunes et d'une odeur agréable, on les essuie avec une serviette, puis on les frotte l'une après l'autre sur un morceau de sucre, à l'effet d'enlever la superficie de ces écorces; et quand le suc en est suffisamment imprégné, on enlève avec la lame d'un couteau cette espèce d'*oleo-saccharum*, qu'on jette dans l'eau sucrée; et après cette opération, on coupe ces fruits transversalement en deux parties; on coupe de même quatre ou cinq citrons d'Italie, puis on exprime le tout dans l'eau sucrée; on coule ensuite le liquide au travers d'un tamis, et on le met en réserve, pour glacer lorsqu'on en a besoin.

Sorbet de Raisin-Muscat.

On jette deux ou trois gros de fleurs de sureau desséchées à l'ombre, dans une pinte d'eau de rivière, et on en tire la teinture comme celle du thé ; on laisse refroidir cette teinture, puis on écrase trois livres de raisin-muscat, comme on a fait de la groseille ; on y jette la teinture de la fleur de sureau ; on agite le mélange, on le verse dans un vaisseau de grès ; on y fait fondre 22 onces de sucre, et on y exprime le suc de six ou sept citrons d'Italie; on laisse infuser pendant une heure, on passe le tout au travers d'un tamis de crin moins serré, de manière qu'il ne reste que les pepins et la peau du raisin, on tient ce liquide dans un lieu frais.

On peut encore composer ce sorbet sans le secours du raisin muscat.

Pour cet effet, on jette demi once de la même fleur de sureau dans une pinte d'eau; on en tire la teinture, comme il a été dit; on verse cette tein-

ture dans une terrine de grès, et on y fait fondre une livre et demi de sucre blanc, puis on y exprime le suc de neuf ou dix citrons d'Italie, et on coule le liquide au travers d'un tamis serré.

Sorbet de Café à l'eau.

On jette d'abord un scrupule de gomme adragant la plus blanche, dans un mortier de marbre, et on pile en observant d'arroser de temps à autre, avec un peu d'eau simple; on continue de piler, jusqu'à ce que cette gomme soit bien fondue, et qu'elle forme une espèce de mucilage épais, qu'on laisse dans le mortier; puis on fait choix de six onces de café Moka, on le fait griller suivant les règles de l'art, et on le vanne, tant à l'effet de le débarasser de la fumée qui s'en exhale, que pour en distraire les pellicules qui s'en détachent pendant la torréfaction, on jette cette graine toute chaude dans une pinte d'eau tiède; on approche la cafetière du feu; on échauffe et on entretient le liquide,

pendant une heure et demie, environ au 70e degré de chaleur; on éloigne le vaisseau du feu, et lorsque le tout est refroidi, on coule cette teinture; on jette la graine du café comme inutile, et on achève de délayer la gomme adragant avec un demi-setier de cette teinture de café; on la passe au travers d'un linge; on mêle le tout ensemble; on y fait fondre 22 onces de sucre, et on met au frais, pour en user en son temps.

Sorbet de Roses.

On pile un gros de cochenille; on la fait infuser pendant 24 heures dans un demi-setier de notre suc de verjus (1); on tient le vaisseau bien bouché, et on agite le liquide de trois en trois heures; on prépare un scrupule de gomme adragant, comme ci-devant; on jette 22 onces de sucre blanc dans trois demi-setiers d'eau de rivière, et lorsque ce sucre est bien fondu, on y

---

(1) Voyez le Chap. du suc de Verjus.

verse la teinture de cochenille qu'on laisse encore infuser pendant deux heures; on passe le liquide au travers de la chausse de drap; on y ajoute environ un poisson de notre eau de roses (1); on agite fortement le mélange; on le met à part dans un lieu frais, jusqu'à ce qu'on veuille le soumettre à la congélation.

Sorbet d'Œillets.

On prépare le sorbet d'œillets comme celui de roses, et quand la liqueur a été filtrée par la chausse de drap, on y verse environ un poisson de notre eau d'œillet aromatisée de gérofle (2), puis on agite fortement le mélange qu'on met à part pour en user de la manière susdite.

Sorbet de Fleurs-d'Oranges.

On jette dans un vaisseau de grès deux cuillerées à bouche de fleurs-

---

(1) Voyez l'art. Eau de Roses.
(2) Voyez ci-dessus, Eau d'Œillet.

d'oranges confites au liquide (1), puis on les écrase avec une cuillère de bois ; on y verse trois demi-setiers et un poisson d'eau tiède ; on laisse infuser pendant une heure ; on y jette vingt-deux onces de sucre blanc, et lorsque ce sucre est totalement fondu, on y ajoute un poisson de notre suc de verjus, avec une cuillerée à café de bonne eau de fleurs-d'oranges ; on agite fortement le mélange, on le passe au travers d'un tamis de crin, dont le tissu soit serré, et on met cette liqueur au frais, pour en user en son temps.

Sorbet de Pêches.

Quoique toutes les espèces de pêches puissent servir également à composer ce sorbet, nous conseillons néanmoins de donner la préférence à celles appelées *pêche Mignone*, *pêche Madeleine*, et *à la Garance*, parce que ces trois espèces de pêches contiennent plus de principes aromatiques, que les autres espèces. On choisit les

(1) Voyez l'art. Fleurs-d'Oranges confites.

pêches

pêches qui ont la peau fine, d'une belle couleur de chair, d'un rouge vif, clair, et on rejette toutes celles dont la couleur est obscure et verdâtre.

Lorsqu'on a fait un bon choix de ce fruit, soit pêches *Madeleine*, ou autres d'égale grosseur, on les essuie avec une serviette, puis on en sépare dix ou douze en deux parties; on arrange les noyaux dans le fond d'une terrine de grès, on les recouvre avec les moitiés de pêches, qu'on dispose les unes contre les autres, et par lit, en observant d'exprimer seulement avec le pouce qu'on appuie sur la superficie de chacune de ces moitiés de pêches; on verse ensuite un demi-setier de notre suc de verjus sur ce fruit, et on laisse infuser pendant trois ou quatre heures, puis on enlève les noyaux, que l'on fait encore infuser dans un demi-setier d'eau tiède, et on écrase le fruit avec une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'il soit converti en marmelade, que l'on passe ensuite au travers d'un tamis dont le tissu soit moins serré : on jette toutes les pelli-

cules qui sont restées sur le tamis, dans l'eau qui contient les noyaux; on agite le tout ensemble, on laisse infuser pendant un quart-d'heure, et on coule comme ci-devant; on y jette vingt-deux onces de sucre blanc avec une cuillerée à café de bonne eau de fleur-d'orange; on agite encore le liquide jusqu'à ce que le sucre soit totalement fondu, et on a, par ces moyens, un excellent sorbet de pêches qu'on tient dans un lieu frais jusqu'à ce qu'on le convertisse en glace.

Sorbets d'Abricots.

On choisit les abricots qui ont reçu tous les degrés de coction nécessaire sur l'arbre, et qui sont d'une belle couleur jaune tirant sur le blanc ou sur celle aurore.

Quand on a fait un bon choix de dix-huit ou vingt-quatre de ces abricots, on les sépare en deux parties; on met les noyaux en réserve, on arrange chacune de ces moitiés de fruits dans une terrine de grès les unes con-

tre les autres et par lits, en observant d'exprimer seulement avec le pouce qu'on appuie sur la superficie de chacune d'elles ; on y verse ensuite un demi-setier de notre suc de verjus, et on laisse infuser pendant trois ou quatre heures, puis on écrase le fruit avec une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'il soit converti en marmelade, que l'on passe ensuite dans un tamis dont le tissu ne soit pas trop serré ; on jette et on fait infuser pendant un quart-d'heure dans un demi-setier d'eau tiède, toutes les pellicules qui sont restées sur le tamis, et l'on passe comme ci-devant. On fait fondre dans le liquide 22 ou 24 onces de sucre blanc, et on y mêle deux cuillerées à café d'eau de fleur-d'orange ; puis on casse sept ou huit des noyaux qui ont été mis en réserve ; on monde les amandes de leur peau, on les broie avec un peu de sucre sur la pierre à orgeat, et jusqu'à ce qu'elles soient réduites en molécules extrêmement fines ; on délaye cette pâte, en y versant peu-à-peu du liquide sucré, on mêle le tout

ensemble, on agite fortement le mélange, que l'on met ensuite rafraîchir.

Sorbet de Prunes de Reine-Claude.

On choisit les prunes qui ont acquis sur l'arbre tous les degrés de maturité nécessaire, dont la couleur soit claire et d'un verd jaunâtre.

Quand on a fait un bon choix de 35 ou 40 de ces prunes, on les sépare en deux parties; on réserve les noyaux pour un autre usage, on arrange dans un vaisseau de grès les parties de fruit, sur lesquelles on verse un demi-septier de notre suc de verjus; on laisse infuser pendant trois ou qatre heures, et on écrase avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que le fruit soit en marmelade que l'on passe au travers d'un tamis, et on fait infuser les pellicules comme il vient d'être dit; on passe ce dernier liquide comme ci-devant; on y jette vingt-deux onces de sucre, avec deux cuillerées à café d'eau de fleur-d'orange; on agite fortement le mélange; et quand le suc est totale-

ment fondu, on met au frais pour glacer en son temps.

Les prunes d'abricots et celles de mirabelles se manipulent suivant la même méthode.

CHAPITRE XX.

Des moyens qu'on doit employer pour conserver les fruits d'été.

AVANT de passer à la congélation des sorbets dont il vient d'être question, nous avons cru qu'il étoit nécessaire de faire mention des fruits que l'on confit au sucre, à dessein de n'être convertis d'abord en sorbets, puis en glaces, que dans la saison de l'hiver.

L'art de conserver les fruits ne consiste pas seulement à les confire au sucre, mais encore à les combiner de manière à conserver dans leur intégrité, les principes balsamiques de ces fruits. C'est aussi ce qui nous fait observer que les espèces de confitures

dont il va être question, doivent se manipuler différemment de celles qu'on fait ordinairement dans les maisons particulières et chez les Confiseurs, parce que le degré de cuisson qu'on fait subir à ces confitures par le moyen de l'ébullition, occasionne l'évaporation de l'esprit recteur, qui est le principe le plus pénétrant et le plus agréable des fruits qui doivent former le composé de nos différentes confitures, que nous appellerons *fruits confits au sucre et par infusion.*

De la Groseille rouge, blanche, et de l'Épine-Vinette.

LORSQU'ON a fait un bon choix de groseilles, on les monde de leurs grappes, on en fait distraire les pepins, que l'on rejette; on pèse cinq livres de ce fruit, qu'on laisse infuser pendant vingt-quatre heures dans son jus; puis on fait clarifier quatre livres de sucre blanc, on fait chauffer le fruit au bain-marie; et quand le sucre est cuit au *cassé*, on laisse l'écumoire au

fond de la poële, on y verse le fruit, on agite doucement et jusqu'à ce que le mélange soit échauffé à un degré au-dessous de l'ébullition ; on retire le vaisseau du feu, on l'expose à un air libre, et vingt-quatre heures après on échauffe comme ci-devant, on retire encore le vaisseau du feu, on laisse reposer, on enlève l'écume, et on verse le liquide dans des pots de fayence qu'on tient découverts pendant un mois dans un lieu sec; on couvre ensuite ces pots avec du papier blanc, et on les met à part.

Lorsqu'on veut convertir ces groseilles en sorbet et en glaces, on place les pots qui contiennent le fruit, dans une poële remplie à moitié d'eau, on la met sur le fourneau, et on échauffe jusqu'à ce que cette espèce de gelée soit fondue ; on passe le liquide au travers d'un tamis de crin, on jette le marc avec une cuillerée d'esprit acide de citron, dans un mortier de marbre, on écrase en roulant le pilon, et on ajoute trois demi - setiers d'eau tiède ; on roule encore jusqu'à ce que

ces parties de fruit soient bien divisées ; on passe le tout au travers du même tamis ; on agite fortement le liquide que l'on tient dans un lieu frais, jusqu'à ce qu'on le soumette à la congélation.

On suit les mêmes procédés pour l'épine-vinette et la groseille blanche.

Cerises confites au sucre.

Quand on a fait un bon choix de cerises, on les monde de leurs queues, on en sépare les noyaux, que l'on réserve après les avoir nétoyés et fait sécher ; on pèse cinq livres de ce fruit, et on fait clarifier quatre livres de sucre blanc. Lorsque ce syrop est cuit au *fort boulet*, on laisse l'écumoire au fond de la poële, on y jette les cerises, on agite doucement, et jusqu'à ce que le liquide soit échauffé à un degré au-dessous de l'ébullition ; on retire le vaisseau du feu, on expose pendant 24 ou 30 heures à un air libre, puis on le met pour la seconde fois sur le feu ; on échauffe comme ci-devant,

et 24 heures après on répète encore la même opération. On met ensuite ce liquide dans des pots de fayence, qu'on laisse découverts jusqu'à ce que l'humidité surabondante du fruit, qui monte à la superficie de cette confiture soit évaporée.

Lorsqu'on veut convertir ces cerises en sorbets et en glaces, on pile d'abord les noyaux qui ont été conservés, on les fait infuser dans une chopine d'eau bien lympide, puis on coule le liquide des cerises au travers d'un tamis; on jette le marc avec trois cuillerées à café d'esprit acide de citron, dans un mortier de marbre, et on écrase en roulant assez long-temps le pilon, pour que les parties de ce fruit soient bien divisées; on y ajoute les noyaux en infusion, on roule, on laisse encore infuser une heure, et on coule au travers du tamis dont on a déjà fait usage, on agite fortement ce liquide que l'on tient dans un lieu frais, et on le soumet à la congélation.

Raisin-Muscat confit au sucre.

On choisit le raisin muscat le plus mûr, on l'égraine on en sépare les pépins, que l'on rejette; et lorsqu'on a préparé cinq livres de ce fruit, on fait clarifier et cuire quatre livres de sucre au *fort boulet*; on laisse l'écumoire dans ce syrop, puis on y verse le fruit; on agite très-doucement avec l'écumoire, jusqu'à ce que le liquide soit échauffé à un degré de chaleur au-dessous du sucre bouillant; on retire le vaisseau du feu; on l'expose à un air libre; on répète encore cette opération, ainsi qu'on l'a fait pour les cerises; on verse ensuite ce liquide dans des pots de fayence, qu'on laisse découverts, et que l'on tient pendant un mois à un air libre, puis on les couvre d'un papier blanc, et l'on conserve ce fruit confit, dans un lieu qui soit privé de toute humidité.

L'orsqu'on veut convertir ce muscat en sorbets, puis en glaces, on fait d'abord infuser trois gros de fleurs de sureau dans trois demi - setiers d'eau

de rivière, que l'on échauffe par degrés jusqu'à celui au-dessous de l'eau bouillante; on place ensuite les pots qui contiennent le muscat confit, dans une poële remplie à moitié d'eau; on met ce vaisseau sur le fourneau, et on échauffe jusqu'à ce que tout soit bien fondu; ou coule le liquide au travers d'un tamis de crin, qu'on a préalablement placé sur une terrine de grès; on jette le marc avec la teinture de sureau, dans un mortier de marbre, et on écrase en roulant le pilon assez long-temps, pour que les parties de ce marc soient bien divisées; on y ajoute trois cuillerées à café d'esprit acide de citron; on laisse infuser pendant deux heures, et on passe au travers du même tamis; on agite fortement ce liquide, que l'on tient dans un lieu frais jusqu'à ce qu'on le soumette à la congélation.

Verjus confit au sucre.

On cueille le verjus dans un temps sec, et quand il approche de sa maturité; on choisit les grappes dont les

grains soient gros et bien remplis ; on l'égraine de manière à enlever les petits boutons qui sont plus adhérens aux grains, on en sépare les pépins, que l'on rejette, et lorsqu'on a préparé quatre livres de ce fruit, on fait clarifier et cuire quatre livres de sucre au *fort boulet*, puis on laisse l'écumoire dans le syrop ; on y jette le fruit, on agite très-doucement avec l'écumoire, et jusqu'à ce que le liquide soit échauffé à un degré au-dessous du sucre bouillant, on retire le vaisseau du feu, on l'expose vingt-quatre heures à un air libre, et on échauffe encore au même degré ; on verse ensuite le liquide dans des pots de fayence, qu'on met en réserve comme il vient d'être dit.

On doit observer ici qu'il n'en est pas du verjus comme des fruits aromatiques, et que si nous avons l'attention de ne le pas faire bouillir avec le sucre, ce n'est pas dans la crainte d'occasionner l'évaporation du principe aromatique, puisque le verjus n'a presque point d'odeur ; mais c'est parce que l'ébullition fait contracter au suc

de ce fruit un goût aigre, et une âcreté désagréable.

Quand on veut convertir ce verjus en sorbet, à l'effet d'être soumis à la congélation, on place les pots qui contiennent ce liquide, dans un vaisseau rempli à moitié d'eau, que l'on met ensuite sur le fourneau, et on échauffe jusqu'à ce que tout soit bien fondu; on coule le liquide au travers d'un tamis de crin, qu'on a préalablement placé sur un vaisseau de grès ou de fayence; on jette le marc avec une chopine d'eau dans un mortier de marbre, on écrase en roulant le pilon, et assez de temps pour que les particules de fruit soient bien divisées, on ajoute un demi-setier de notre acide de verjus, on roule encore le pilon, on laisse infuser pendant une heure, et on passe au travers du même tamis, on agite fortement ce liquide que l'on soumet à la congélation, après avoir été réfroidi.

De la fleur-d'Orange confite au liquide.

On choisit deux livres de fleurs-d'oranges qui soient blanches, bien nourries, cueillies avant le lever du soleil, et dans un temps sec; on détache les pétales et les étamines sans les froisser; on les tient dans un lieu frais, on rejette les calices et les pistiles; après cette préparation préliminaire, on fait clarifier et cuire quatre livres de sucre au *petit filet*, puis on retire le vaisseau du feu, on laisse refroidir pendant sept ou huit minutes; on y jette la fleur-d'orange, qu'on mêle avec le syrop, et quand ce mélange est bien refroidi, on met le vaisseau sur le feu, on échauffe jusqu'à ce que le liquide soit à un degré au dessous du sucre bouillant, on retire le vaisseau du feu, et lorsque tout est encore refroidi, on remet le vaisseau sur le feu, et on fait cuire jusqu'à ce que le syrop soit au *fort filet*, puis on met en réserve, pour en user comme il a été dit à l'article du sorbet de fleur-d'orange.

Pêches confites au sucre.

LORSQU'ON veut choisir une quantité quelconque dans l'une des trois différentes espèces de pêches que nous avons désignées, on doit encore observer qu'il convient de laisser suffisamment mûrir sur l'arbre, celle qui doit former notre espèce de marmelade, parce qu'il est nécessaire que ce fruit possède tout le principe aromatique dont il est susceptible; et quand on a fait un bon choix, on essuie ces fruits avec une serviette fine, on sépare les noyaux, que l'on jette dans l'eau-de-vie rectifiée, pour en faire l'usage prescrit à l'article des liqueurs spiritueuses. On coupe cinq livres de ces pêches par petits morceaux; on fait ensuite clarifier et cuire quatre livres de sucre blanc au *fort boulet*, puis on y jette le fruit, et on agite doucement, jusqu'à ce que le liquide soit échauffé à un degré au-dessous du sucre bouillant, on retire le vaisseau du feu, et on écrase bien exactement toutes ces parties de fruit avec le tranchant de l'écumoire,

et 24 heures après on expose de nouveau à l'action du feu ; on agite avec une spatule de bois de chêne , et sans discontinuer , jusqu'à ce que cette espèce de marmelade soit échauffée au même degré que ci-devant : on répète encore une fois cette dernière opération ; on verse le liquide dans des vaisseaux de fayence, que l'on tient découverts pendant un mois à un air libre , on les couvre d'un papier blanc, et on met en réserve dans un lieu sec.

Lorsqu'on veut convertir cette espèce de marmelade de pêches en sorbets et en glaces , on la verse dans une terrine de grès ; on y ajoute un demi-setier de notre acide de verjus , on place cette terrine dans une poële remplie à moitié d'eau , que l'on met sur le fourneau ; on échauffe et on agite le liquide avec une cuillère de bois ; et lorsque ce mélange est plus que tiède, on y verse trois demi - setiers d'eau qu'on a échauffée au même degré ; on agite encore de temps à autre pendant un quart - d'heure , puis on coule au travers d'un tamis de crin , et on fait refroidir

refroidir avant de soumettre ce liquide à la congélation.

Abricots confits au sucre.

LORSQU'ON a fait choix d'abricots qui ont mûri sur l'arbre exposé en plein vent, on les essuie avec une serviette fine; on sépare les noyaux, que l'on réserve; on coupe cinq livres de ce fruit par petits morceaux; on fait clarifier et cuire quatre livres de sucre blanc au *fort boulet*, et on suit les mêmes procédés que pour les pêches confites.

Lorsqu'on transforme ce liquide en sorbet, à l'effet de le soumettre à la congélation, on le verse dans un vaisseau de grès avec un demi-setier de notre suc acide de verjus; on le place dans une poële remplie à moitié d'eau; on broye sur la pierre demi-once d'amandes d'abricots mondées de leur écorce, on les arrose avec suffisante quantité d'eau de fleur-d'orange. Cette pâte étant ainsi préparée, on la délaye, et on la jette dans le vaisseau qui

contient le liquide ; puis on échauffe et on agite jusqu'à ce qu'il soit plus que tiède ; on y verse trois demi-setier d'eau, qu'on a échauffée au même degré, ou agite encore de temps à autre pendant un quart-d'heure, on coule au travers d'un tamis de crin, et lorsque ce liquide a été refroidi, on le soumet à la congélation.

Prunes de Reine-Claude confites au sucre.

On choisit les prunes de reine-claude grosses, bien remplies de suc, et dont la peau est d'un verd clair-jaunâtre, car les verdâtres sont d'une espèce bâtarde. Ces prunes doivent avoir acquis sur l'arbre tous les degrés de maturité nécessaire.

Quand on a fait un bon choix, on sépare les noyaux, que l'on jette ; on pèse cinq livres de ce fruit, que l'on coupe par petits morceaux ; on fait clarifier et cuire quatre livres de sucre blanc au *fort boulet*, puis on y jette ces parties de prunes, et on agite dou-

cement, jusqu'à ce que le liquide soit échauffé à un degré au-dessous du sucre bouillant; on retire le vaisseau du feu; on écrase ce fruit avec le tranchant de l'écumoire. Vingt-quatre heures après cette opération, on met le vaisseau sur un feu modéré; on agite le mélange avec une spatule de bois de chêne, et sans discontinuer, jusqu'à ce que cette marmelade soit échauffée au même degré que ci-devant; et de 24 en 24 heures, on répète encore deux fois la même opération; on verse le liquide dans des vaisseaux de fayence, qu'on laisse découverts pendant un mois à un air libre, et on met à part dans un endroit sec.

L'orsqu'on veut convertir ces prunes en sorbets et en glaces, on suit les mêmes procédés que pour les pêches.

En voilà, ce me semble, assez pour faire comprendre qu'en donnant la même consistance aux liquides qu'on veut convertir en glaces, et en leur associant d'autres substances analogues, on peut encore varier les sorbets presqu'à l'infini, donner plus d'étendue à

cette classe d'alimens médicamenteux, et satisfaire tous les goûts.

CHAPITRE XXI.

De la Congélation.

Les liqueurs aromatiques aqueuses se congèlent par le moyen d'un mélange proportionné du sel marin avec la glace pilée ; le sucre qu'on fait dissoudre dans ces liquides ne peut en être séparé par l'action de la congélation, et les petits glaçons qu'on y trouve ne doivent pas leur formation à la séparation du sucre, mais proviennent en partie de ce que les liqueurs qu'on soumet à la congélation n'ont pas assez de consistance, comme aussi de l'humidité qui pénètre au travers des pores du vaisseau qui contient le liquide, et plus particulièrement encore des vapeurs que le froid excessif en sépare, et qui s'élèvent jusqu'au couvercle de la sorbetière où elles se résolvent en

liqueur qui coule d'abord, et forme ensuite de petits glaçons insipides, qui s'arrangent sur la superficie du liquide que l'on fait congeler; aussi le mouvement que l'on donne, tant au liquide qu'à la sorbétière que l'on tourne rapidement, a non-seulement pour objet d'empêcher la formation de ces glaçons, et d'accélérer l'opération, mais encore de communiquer aux glaces un degré de consistance de plus. Or, l'opération de convertir nos différens sorbets en glaces, étant exactement la même pour tous, nous en prendrons un seul pour exemple : soit celui de crême.

On verse deux pintes de sorbets à la crême, préparés comme il a été dit, dans une sorbétière d'étain ou de fer-blanc (1); on la place au milieu du vaisseau destiné à la contenir (2); puis

---

(1) On doit observer que les sorbets de fraises, de framboises, de groseilles, d'épine-vinette et de cerise doivent être glacés dans une sorbétière d'argent, parce que l'étain fait changer la belle couleur rouge du suc exprimé de ces fruits, en la couleur de violet-cramoisi tirant sur la lie de vin.

(2) Ce vaisseau est une espéce de sceau construit

on écrase six livres de glace qu'on met dans une terrine de grès, dans laquelle on jette deux livres de sel marin réduit en poudre, que l'on mêle promptement avec la glace ; on jette ce mélange dans le sceau, et lorsque le tout est bien arrangé autour de la sorbétière, on la tourne rapidement pendant quatre ou cinq minutes, puis on détache, avec la cuillère appelée houlette, toutes les parties de glace qui se sont formées à la circonférence intérieure, et que l'on ramène au centre de la sorbétière. Sitôt après cette opération, on rajuste le couvercle de ce vaisseau que l'on tourne aussi rapidement, et on détache encore les parties de glace qui se sont formées. Lorsque la liqueur a perdu toute sa transparence, ou plutôt qu'elle s'est convertie en neige, on agite fortement et longtemps ce liquide avec la houlette ; et

---

avec des douves de bois de chêne, auquel on donne trois pouces de diamètre, et demi pouce d'élevation de plus qu'à la sorbétière ; on y perce un trou immédiatement au dessus du fond, et on tient ce trou bouché avec un bonde qu'on ouvre à volonté.

quand la glace est presque totalement fondue, on enlève la sorbétière; on agite l'eau salée avec une longue spatule de bois, et assez fortement pour détacher et incorporer avec les molécules de glace le sel qui s'est précipité au fond du vaisseau, ce qui sert à augmenter et à perpétuer le degré de froid un quart-d'heure de plus; puis on replace la sorbétière que l'on tourne comme ci-devant, et on agite encore le liquide avec la houlette; après quoi on tire toute l'eau salée par la bonde, et on regarnit le sceau avec les mêmes quantités de sel et de glace pilés comme ci-devant.

Lorsqu'on n'a pas d'intérêt d'accélérer l'opération, on ne tourne plus la sorbétière, mais on agite encore fortement et long-temps avec la houlette le liquide congelé, parce que ce travail sert à augmenter l'onctuosité des glaces.

Quand on veut transporter une quantité quelconque de ces glaces, on place les sorbétières, ou les moules à fromages, dans des sceaux destinés à

cet usage, que l'on garnit également de glace pilée et de sel; on remplit ensuite ces moules des liquides glacés; et lorsqu'on a dessein de les transporter à deux, trois ou quatre lieues de la ville, on recouvre la sorbétière avec du sel et de la glace pilée, de manière qu'elle excède le couvercle de deux ou trois pouces, et on y ajuste un gros linge mouillé.

CHAPITRE XXII.

Des Pastilles.

LES pastilles sont composées d'huile essentielle, d'eaux aromatiques doubles ou simples, ainsi que d'autres substances aromatiques que l'on réduit en poudre impalpable, et de la gomme adragant la plus blanche, que l'on fait dissoudre dans un fluide aqueux, d'où il résulte un mucilage qui sert à lier toutes les parties de chacun de ces composés.

Pastilles de Vanille.

On coupe par petits morceaux quatre onces des gousses de la meilleure vanille du Mexique, que l'on jette dans un mortier de fonte avec un demi-gros d'ambre gris, et une once de sucre blanc, puis on pile jusqu'à ce que ces substances commencent à poudrer, alors on passe au travers du tambour de soie ; on pile encore ce qui n'a pas pu passer, et on continue de piler et de passer dans le même tambour, jusqu'à ce que le tout soit réduit en poudre impalpable; on met cette poudre dans un vaisseau de verre ou de fayence, que l'on tient bien bouché, puis on jette demi-once de gomme adragant dans un mortier de marbre, et on pile en observant d'arroser de temps à autre, et peu-à-peu, avec de l'eau de rivière, jusqu'à ce que cette gomme soit totalement fondue et convertie en un mucilage épais que l'on passe au travers d'un linge ; on délaie d'abord la poudre de vanille dans ce mucilage que

l'on agite fortement avec une cuillère de bois, et on y jette peu-à-peu du sucre blanc que l'on a également fait réduire en poudre impalpable, et quand le liquide a acquis assez de solidité, on le pétrit avec du sucre en poudre, jusqu'à ce qu'il ait la même consistance que la pâte du pain, puis on sépare cette pâte par petits morceaux, que l'on roule ensuite sur le marbre avec les doigts, ou bien on en fait des abaisses que l'on étend l'une après l'autre sur le marbre avec un rouleau de buis, et lorsqu'elles sont suffisamment étendues, on y imprime de petits quarrés avec un rouleau crénelé; on enlève ces abaisses avec un couteau dont la lame est large et flexible; on les met chacune sur une feuille de papier blanc, et lorsqu'elles sont un peu ressuyées, on les coupe avec des moules de fer-blanc; on étale ces pastilles pendant douze ou quinze heures sur d'autres feuilles de papier blanc; on les jette ensuite dans des tamis de crin; on les fait sécher à l'étuve; et lorsqu'elles sont refroidies, on les met en réserve dans des vais-

seaux de verre que l'on tient bien bouchés, pour en user au besoin.

Pastilles de Safran.

Lorsque l'on a fait un bon choix des fleurs de safran du Gâtinois, on en pèse deux onces, que l'on jette dans un mortier de fonte, avec deux onces de sucre, demi-gros d'ambre gris, et deux onces de tiges d'Angélique confites au sucre, et tirées au sec; on pile ces substances jusqu'à ce qu'elles soient réduites en poudre impalpable, et comme il vient d'être dit, on jette demi-once de nouvelles fleurs de safran dans trois demi-setiers d'eau froide, on approche le vaisseau du feu; on échauffe et on entretient le liquide, pendant six heures, à deux degrés de chaleur au-dessous de l'eau bouillante; on laisse refroidir, on coule la liqueur au travers d'un tamis de crin, et quand le marc est égouté, on le rejette comme inutile; on expose cette teinture de safran pendant vingt-quatre heures à un air libre, puis on jette six gros de

gomme adragant dans un mortier de marbre, on pile en observant d'arroser de temps à autre, et en versant peu à peu de la teinture de safran, et jusqu'à que cette gomme soit bien divisée, et qu'elle forme une espèce de mucilage épais; que l'on passe ensuite au travers d'un linge; on délaye d'abord la poudre du safran dans cette teinture mucilagineuse, que l'on agite fortement avec une cuillère de bois, et si ce mélange paroît plus fluide que celui de la vanille, on laisse le vaisseau pendant 24 heures à un air libre, en observant d'agiter de temps à autre, et pour le surplus, on suit exactement les mêmes procédés que pour les pastilles de vanille.

Pastilles de Canelle.

On pèse quatre onces de canelle appelée *lettre-rouge;* on casse ces écorces par morceaux que l'on jette dans un mortier de fonte avec demi-gros d'ambre gris, et demi-once de gousses de vanille coupée par petits morceaux, on

pile et on passe ces substances à travers un tambour de soie, autant de fois qu'il est necessaire, pour être totalement réduites en poudre impalpable; on met cette poudre de canelle dans un vaisseau que l'on tient bien bouché, puis on jette six gros de gomme adragant dans un mortier de marbre, on pile et on arrose au fur et à mesure avec notre eau de canelle orgée, et jusqu'à ce que cette gomme soit fondue, divisée uniformément, et qu'elle forme un mucilage épais comme de la bouillie, que l'on passe au travers d'un linge.

Cette opération étant finie, on jette peu-à-peu la poudre de vanille dans ce mucilage, on agite fortement avec une cuillère de bois, et on ajoute ensuite autant de sucre en poudre, qu'il en faut pour donner à cette pâte la même consistance qu'à celle du pain, puis on la sépare par petits morceaux, auxquels on donne telle ou telle autre forme que l'on juge à propos, et quand ces portions de pâte sont ressuyées, on les fait sécher à l'étuve; on les laisse refroidir, et on les met à part dans un

vaisseau de verre que l'on tient bien bouché.

Pastilles d'Œillets.

Quand on a fait réduire du sucre blanc en poudre impalpable, on verse une chopine de notre eau d'œillet aromatisée de gérofles, dans un pot de fayence dans lequel on met une once de gomme adragant que l'on laisse fondre naturellement, en observant d'agiter ce liquide deux ou trois fois le jour, avec une cuillère d'argent, et de tenir le vaisseau bien bouché. Lorsque cette gomme est bien fondue, on passe et on exprime ce mucilage aromatique à travers un linge, puis on fait triturer sur le marbre demi-once de carmin, avec environ demi-livre du sucre qui a été préparé, et que l'on mêle ensuite avec le mucilage, en observant d'agiter fortement avec une cuillère de bois; on ajoute trois ou quatre gouttes de notre essence éthérée d'ambre, et autant de poudre de sucre qu'il est nécessaire, pour donner

à cette pâte la même consistance qu'à celle du pain : on la divise par petites portions auxquelles on donne la forme que l'on veut qu'elles aient ; on les fait ressuyer, sécher à l'étuve, et on met ces pastilles en réserve dans un vaisseau de verre que l'on tient bien bouché, pour en user au besoin.

Pastilles de Roses.

Ces pastilles, qui ont l'odeur naturelle de la rose, et dont la saveur est très-agréable, se font avec la même quantité de notre eau de roses (1) qui est entrée dans nos pastilles d'œillet, et on suit encore exactement les mêmes procédés que pour ces pastilles.

Pastilles de Gérofle.

Lorsque l'on a fait un bon choix du gérofle, on en jette une once dans un mortier de fonte, avec un gros d'écorce de canelle, et demi-gros de

(1) Voyez Eau de Roses distillée.

macis ; on pile et on passe au tambour de soie, jusqu'à ce que ces substances soient réduites en poudre impalpable, que l'on renferme ensuite dans un vaisseau de verre ou de fayence ; puis on jette six gros de gomme adragant dans un mortier de marbre, et on pile cette gomme, en observant d'arroser de temps à autre ; et quand on y a fait entrer, en versant peu-à-peu un poisson d'eau de rivière, on continue d'arroser avec un demi-setier de notre eau d'œillet aromatisée de gérofle ; on passe ensuite ce mucilage au travers d'un linge, et on y délaye d'abord, avec quelques gouttes de notre essence éthérée d'ambre, la poudre de gérofle qui a été mise en réserve, et à laquelle on ajoute peu-à-peu du sucre blanc, que l'on a également fait réduire en poudre impalpable, on agite fortement avec une cuillère de bois ; et quand ce liquide a acquis assez de solidité, on le pétrit avec la poudre de sucre, jusqu'à la même consistance que la pâte du pain, et on sépare cette première pâte par petits morceaux,

ceaux, auxquels on donne la forme du clou de gérofle, et que l'on fait ressuyer et sécher comme ci-devant.

Par ce qui a été dit des pastilles, on voit clairement qu'au moyen d'un mucilage préparé convenablement avec la gomme adragant, dans laquelle on pourroit également faire entrer les huiles essentielles de cédrat, d'orange, de bergamote, de citron, etc. ainsi que les eaux et les poudres aromatiques d'une infinité d'autres substances; on voit, dis-je, que la classe des pastilles est susceptible d'être aussi variée que celle de nos liqueurs spiritueuses, et que ces pastilles doivent avoir les mêmes vertus que les Médécins ont attribuées aux trochisques, pourvu toutefois, comme il arrive souvent, qu'elles ne soient pas infectées d'amidon.

CHAPITRE XXIII.

De l'Ambre gris.

Les Médecins et les Naturalistes, dit Frédéric Hoffman (1), ont été longtemps partagés sur l'origine de l'ambre gris. Quelques-uns prétendent que c'est une production animale, et d'autres une substance végétale.

Quelques-uns veulent que ce soit la fiente de quelques oiseaux des Indes, et donnent, pour preuve de leur opinion, les griffes et les becs qu'on trouve souvent dans sa substance, qui rend alors, quand on la met sur le feu, une odeur de sel volatil empyreumatique, particulière au corps dont l'origine appartient au règne animal. D'autres au contraire, s'efforcent de prouver que l'ambre gris est une espèce de miel que les abeilles déposent dans le creux

(1) Voyez Observ. Physiques et Chimiques, p. 125.

des rochers, sur le bord de la mer, lequel étant ensuite atténué et digéré par la chaleur du soleil, devient une substance odorante telle que nous la trouvons.

Il ne faut que recourir aux expériences chimiques ordinaires, pour découvrir la fausseté de ces opinions, car la fiente des animaux, de quelque espèce qu'ils soient, ainsi que le miel, se dissout dans les menstrues aqueux, et resistent avec opiniâtreté à l'esprit de vin le mieux rectifié. Il s'est trouvé quelques Auteurs modernes qui ont cru que l'ambre gris est une espèce de larme ou résine qui découle d'un arbre des Indes Orientales qu'on ne connoît point encore, laquelle venant à tomber dans la mer, s'y digère plus parfaitement par la chaleur du soleil et par le mélange de l'eau salée, et forme un corps résineux de cette nature; mais ce qui détruit cette opinion, c'est que toutes les substances végétales résineuses se dissolvent aisément, et donnent un extrait quand on les met dans l'esprit-de-vin rectifié, au lieu que l'ambre

gris ne s'y dissout qu'avec peine. On remarque d'ailleurs que les substances inflammables que la terre produit, comme le succin, le bitume de Judée, et le charbon de terre, se dissolvent aussi très-difficilement, et ne peuvent point se mêler avec des liqueurs fort spiritueuses.

Ces différentes considérations nous obligent d'adopter le sentiment de ceux qui soutiennent que l'ambre gris est une espéce de bitume qui vient de la terre, et qui a été entraîné dans la mer par la violence des flots; car on le trouve en grande quantité dans la mer aux environs de l'île de Madagascar dont le terrein contient, sans doute, beaucoup de ce bitume.

La difficulté avec laquelle l'ambre gris se dissout, ainsi que nous l'avons déjà observé, fait qu'on ne peut en trouver une véritable dissolution dans les boutiques; on la prépare communément avec le musc, l'huile de canelle, de rose, et même avec la civette; ce qui nous donne, à la vérité, une essence d'une odeur fort agréable, et

qui possède plusieurs vertus, mais qui participe peu de l'ambris gris, lequel ne recoit aucune altération dans ce procédé. C'est ce qui m'oblige de marquer ici les caractères de la véritable essence d'ambre gris.

1°. Elle ne doit être préparée qu'avec l'ambre gris, sans mélange d'aucune autre matière.

2°. Elle doit entièrement se dissoudre dans les liqueurs auxquelles on la mêle.

3°. Cette essence, étant versée goutte à goutte dans une liqueur aqueuse, doit nécessairement la rendre laiteuse, comme font les huiles et les résines dissoutes.

Voici maintenant la manière dont on la prépare. Prenez de l'esprit de roses parfaitement déphlegmé, versez-le sur du sel de tartre calciné à un feu violent, et séparez-l'en ensuite au moins deux fois par la distillation; vous aurez par ce moyen un esprit si pénétrant, qu'il s'insinuera intimement dans la substance de l'ambre gris, et la dissoudra parfaitement.

Cette dissolution ou essence d'ambre gris mérite la première place parmi les remèdes corroborans et propres à fortifier le genre nerveux, et par conséquent parmi ceux qui conviennent aux maladies provenantes de la foiblesse des parties nerveuses; elle ne porte point à la tête une si grande quantité de vapeurs, et ne cause pas une si grande agitation dans les corps affoiblis, que la préparation ordinaire de l'ambre gris avec le musc ou la civette; car on sait par expérience, que cette dernière incommode par son odeur les personnes foibles de l'un et l'autre sexe, qui sont sujettes à des affections spasmodiques.

Kempfer, dans ses Aménités exotiques, rapporte que l'ambre gris diffère beaucoup par rapport aux différentes veines de terre dans lesquelles il se trouve, et que chaque région en a qui lui est propre; si bien qu'on peut juger par l'inspection, de quel endroit on l'a tiré.

En effet, il y en a une espèce qui ressemble beaucoup au bitume crud, à l'asphalte ou au Naphte noir dessé-

ché, et elle est par conséquent plus ou moins noire, dure, pesante. Une autre, dans la composition de laquelle il entre des parties plus précieuses, est aussi plus ou moins blanche, chère et légère.

« On regarde, dit le même Auteur, comme l'ambre de la plus petite qualité, celui qui se trouve dans les intestins des baleines, parce qu'il y perd beaucoup de sa qualité.

On prend autour du Japon le Mokos, qui est une espèce de baleine, longue de trois ou tout au plus de quatre orgies; ses intestins sont très-fréquemment remplis d'ambre; on connoît qu'il y en a, l'orsqu'après l'avoir ouverte, il se présente d'abord une matière grumeleuse et semblable à de la chaux; rien de plus fréquent dans le Japon, que l'ambre qui se trouve dans les entrailles de la baleine, ou qu'elle a rendu avec ses excrémens, pendant qu'elle vivoit; c'est-là pourquoi les Habitans du Japon l'appellent *merde* de baleine, etc.

Le meilleur indice, continue Kemp-

fer, qu'on puisse avoir de sa bonté, c'est d'en jeter quelques grains sur un fer chaud; l'odeur qui s'en exhale le fait connoître, et le peu de cendre qu'il laisse, annonce sa bonté.

Lorsqu'on fait digérer l'ambre avec de l'eau simple, dit M. Cartheuser, (1) ou que l'on l'y fait bouillir, il commence à s'en liquéfier quelque partie; comme de la résine, mais il ne peut si dissoudre, et ne fait que communiquer une odeur agréable à l'eau; il ne se dissout jamais entièrement dans l'esprit-de-vin, même le mieux rectifié, tant simple que tartarifié, en l'y faisant simplement digérer doucement, et il ne fait que s'en extraire la petite portion qui donne au menstrue, de l'odeur et une saveur foible, balsamique: mais si après avoir mis le tout dans une cucurbite, on le fait bouillir pendant long-temps, et qu'on emploie en outre un menstrue un peu huileux, l'ambre se dissout presqu'entièrement; et donne une teinture fort active. »

(1) Voyez Mat. Méd. tom. III, pag. 385.

CHAPITRE XXIV.

Nouvel Essai sur la dissolution de l'Ambre gris.

QUOIQU'AU moyen des différens procédés dont les deux célèbres Médecins cités ci-dessus, ont fait usage, je sois parvenu au point d'obtenir d'assez bonne huile essentielle d'ambre, je conçus neanmoins l'idée de faire une nouvelle tentative dont je vais rendre raison.

Je supprimai le sel alkali du tartre dont on avait fait usage pour rectifier l'esprit-de-vin, et j'aiguisai mon esprit ardent de roses avec l'huile de vitriol la plus concentrée ; je réduisis grossièrement en poudre, trois onces de bon ambre gris que je jetai dans un petit alambic, avec huit onces d'esprit rectifié de roses, sur lesquelles je versai deux onces d'huile de vitriol, j'agitai le mélange, je luttai la jointure bien hermétiquement; je plaçai mon alambic

dans son bain-marie, puis j'échauffai et j'entretins le liquide pendant six jours au 72e degré de chaleur, en observant d'agiter le vaisseau deux ou trois fois par jour ; je laissai refroidir pendant vingt-quatre heures, je démontai la calotte de l'alambic, et je versai le tout dans un vaisseau de verre que je tins bien bouché, et que j'agitai de temps à autre pendant quinze jours; je laissai éclaircir la liqueur que je tirai par inclination, et je jetai le dépôt dans la cucurbite avec les mêmes quantités de nouvel esprit ardent de roses et d'huile de vitriol, que j'échauffai au même degré et pendant le même temps que ci-devant. Lorsque ce liquide fut refroidi, je versai également le tout dans un vaisseau de verre que je tins bien bouché et que j'agitai deux ou trois fois par jour pendant un mois; je laissai éclaicir; je tirai par inclination, et je jetai encore le dépôt dans la cucurbite avec quatre onces de nouvel esprit de roses, et une once d'huile de vitriol, que j'échauffai comme dans la dernière opération ; je versai le liquide

(qui formoit alors une espéce de *Magma*) dans un vaisseau, et un mois après, je le passai au travers d'un linge, et lorsque l'esprit aromatique fut écoulé, je le mêlai avec mes premiers produits, et je délayai ce *magma* dans un demi-setier d'eau de rivière que je coulai encore au travers du même linge ; je mis à part cette foible teinture aqueuse, et je jetai ensuite dans une pinte d'eau le résidu, que je fis bouillir environ dix minutes ; je remarquai alors que l'ébullition l'avoit totalement séparé de l'eau, et que ce *magma* s'étoit converti en une huile noire de même nature que la poix, sans odeur, sans saveur, et plus tenace que la poix ordinaire : or, comme cette huile épaissie pesoit sept gros, qui formoient tout le résidu des trois onces d'ambre gris que j'avais soumis à mon expérience, on voit clairement que notre esprit éthéré s'est chargé de deux onces un gros de l'ambre gris qui contenoit tous les principes actifs de cette substance bitumineuse, puisque le surplus est resté sans odeur et sans saveur ; on voit aussi que les vertus de

cette essence d'ambre gris doivent encore être analogues à celles qui ont été attribuées à l'éther.

On ne peut cependant l'employer utilement, qu'en en versant quelques gouttes dans une liqueur appropriée, ou sur un morceau de sucre qu'on laisse fondre dans la bouche, parce que cette huile éthérée est trop volatile pour entrer dans le composé des pastilles.

Pastilles d'Ambre gris.

Lorsqu'on veut faire cette espèce de pastilles, on fait préalablement fondre quatre ou cinq gros de gomme adragant dans un demi-septier d'eau de canelle orgée ; on fait choix de deux onces de la meilleure qualité d'ambre gris, que l'on pile avec une livre de sucre jusqu'à ce que le tout soit réduit en poudre impalpable ; on exprime le mucilage de gomme adragant au travers d'un linge, et l'on y jette peu-à-peu cette poudre d'ambre, en observant d'agiter fortement le mélange avec une cuillère de bois ; puis on pile et

l'on passe au tambour de soie trois ou quatre livres de sucre, que l'on fait également entrer peu-à-peu dans le liquide, que l'on pétrit jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance de la pâte du pain, et on divise cette pâte par petites portions auxquelles on donne la forme de pastilles.

CHAPITRE XXV.

Du Cachou.

Le cachou est un suc végétal résino-gommeux, épaissi, endurci, noirâtre, ou d'un rouge jaune, sans odeur, et fort austère.

Le cachou ne croît pas dans le Japon comme on le pensoit autrefois; mais si on s'en rapporte à des personnes dignes de foi, c'est un suc exprimé de fruits astringents de différens arbres, entre autres, de l'acacia Oriental, ou plus sûrement encore, selon le rapport de Helwius, des fruits d'une

espèce d'areca ou du faufel, qui croit dans le Cambody, le Coromandel, et d'autres pays des Indes Orientales. On exprime le suc de ces fruits, on le fait épaissir au soleil, et delà on le transporte dans le Japon et dans les autres pays.

On nous apporte le cachou du Malabar, de Surate, du Pégu et des autres côtes des Indes. On l'appelle improprement *Terre du Japon*, puisque l'on ne trouve dans ce pays, que le cachou qui y est apporté d'ailleurs.

Notre erreur à cet égard, étoit d'autant plus pardonnable, que la majeure partie du suc de cachou qu'on apporte en Europe, est enveloppée, dans plus que la moitié, d'un sable rougeâtre dont on ne peut le séparer que par sa dissolution dans l'eau, et par sa filtration.

Lorsqu'on veut convertir cette espèce de cachou en pastilles, on en pile deux livres, on le passe au travers d'un tamis de crin, on jette cette poudre dans six pintes d'eau de pluie ou de rivière, on place le vaisseau sur un

fourneau, on échauffe et on entretient le liquide pendant trois heures à un degré de chaleur au-dessous de l'eau bouillante, en observant d'agiter avec une cuillère de bois; on retire le vaisseau du feu, on laisse éclaircir, on soutire par inclination, et on verse cinq pintes d'eau sur le marc, que l'on échauffe et que l'on agite comme ci-devant, on retire le vaisseau du feu, on laisse éclaircir de nouveau, et on soutire encore par inclination dans le même vaisseau; on répète encore une fois cette opération, et lorsque tout le liquide qu'on a soûtiré dans le même vaisseau est limpide, on le verse encore par inclination dans un autre vaisseau, et on jette ce qui s'est précipité, avec cinq ou six pintes d'eau, dans le marc qu'on échauffe comme ci-devant, puis on jette ce dernier liquide tout chaud dans une chausse de drap, on échauffe, et on coule encore ce qui a passé au travers du marc. Lorsque toute cette teinture de cachou est bien limpide, on fait évaporer jusqu'à consistance d'un extrait fort épais; on agite

avec assez d'intelligence pour ne pas laisser brûler ; car cette substance seroit d'une amertume désagréable, et sans vertus.

Lorsque cet extrait est à son point de perfection, on le jette promptement et tout bouillant dans un vaisseau, dans lequel on a préalablement arrangé trois livres de sucre réduit en poudre impalpable, puis on délaye et on pétrit cette pâte toute chaude, et on couvre le vaisseau qui la contient, avec un linge que l'on entretient toujours mouillé.

Quand on veut donner la forme de pastilles à cette pâte, on en fait d'abord des rouleaux de la grosseur d'un ver, qu'on sépare ensuite par petites parties auxquelles on donne la forme d'un grain d'orge, ou de petites boules de la grosseur d'un grain d'anis ou de coriandre, qu'on arrange sur des feuilles de papier huilé, et quand cette espèce de graine est bien ressuyée, on la jette dans des tamis, et on fait sécher à l'étuve.

Lorsqu'on veut aromatiser les pastilles

tilles de cachou; soit avec la violette, le cardamome, la fleur-d'orange, soit avec l'ambre gris, on pile ces substances avec le sucre que l'on réduit également en poudre impalpable.

« Les Peuples Orientaux, dit M. Geoffroy (1), recommandent la mastication du cachou, contre la puanteur de la bouche, pour affermir les dents et les gencives, pour fortifier l'estomac, pour arrêter le vomissement et les diarrées, pour exciter l'appétit et aider la digestion : la bouche de ceux qui en mangent, paroît toute de sang, et elle fait peur à voir.

Le cachou naturel et sans aromates, est modérément astringent ; il affermit les dents et les gencives, il guérit les aphthes et les ulcères de la bouche, l'angine, et les amygdales ; il arrête le crachement de sang ; il empêche les catarrhes ; il est utile dans la toux et l'enrouement ; il adoucit la pituite âcre ; il fortifie l'estomac, aide la digestion,

(1) Voyez Mat. Méd. tom. IV, pag. 384.

arrête le flux de ventre, le diabétes et les hémorragies, et il diminue les régles trop abondantes. G. Volfgang-Védélius rapporte dans ses Ephémérides d'Allemagne, qu'un jeune homme a été guéri par l'usage du cachou, d'une hernie variqueuse.

Il me paroît, continue M. Geoffroy, qu'on ne doit rien craindre d'un trop grand usage du cachou; car on peut en retenir continuellement de petits morceaux dans la bouche, et en substituer de nouveau à ceux qui sont dissouts sans accidens fâcheux; il faut observer que plus les morceaux sont petits, plus ils paroissent agréables au goût: on en prend de la grosseur d'un grain d'anis ou de coriandre. »

On doit être sur ses gardes lorsque l'on fait choix du cachou; car la plupart de ceux qui préparent ces pastilles, substituent non-seulement le musc et la civette à l'ambre grîs, mais ils y font encore entrer le sable qu'ils réduisent également en poudre impalpable, et la gomme adragant qui sert à incorporer ce corps hétérogène avec

le sucre et la substance active du cachou. Cette supercherie se reconnoît au corps terreux et sablonneux qui reste sur la langue, après la fonte de ces pastilles.

SUPPLÉMENT A L'ART DU DISTILLATEUR.

CHAPITRE PREMIER.

Des Pastilles à la Goutte.

Pour faire des pastilles à la goutte, on délaye de beau sucre, bien blanc et bien crystallisé, dans le suc exprimé, l'infusion, l'eau ou l'esprit distillé de certains aromates, ou même dans l'eau simple, dont on fait une pâte un peu ferme, que l'on aromatise avec de l'huile essentielle, si elle est faite à l'eau simple. Cette pâte se fait ensuite liquéfier au feu dans un petit poëlon à bec, duquel on l'a fait couler tout doucement, et au moyen de la moitié d'une aiguille à tricoter, emmanchée d'un petit morceau de bois, on la di-

vise par petites portions, qui tombent en forme de gouttes, d'où ces pastilles ont pris leur nom.

§. Ier.

Pastilles à la Fleur-d'Orange.

On pile dans un mortier de marbre, la quantité de sucre cristalisé qu'on veut mettre en pastilles, on le passe dans un tamis de crin assez gros; on en retire ensuite la portion la plus fine, au moyen d'un tamis de soie, qu'on met de côté pour l'employer à d'autres usages. On délaye le sucre resté sur le tamis de soie, dans un vase de fayence bien propre, avec de bonne eau de fleurs-d'oranges double, en la remuant avec une petite spatule d'ivoire, et y ajoutant peu-à-peu l'eau jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance telle, qu'en en prenant un peu avec la spatule, et la penchant, elle s'en détache d'elle-même: alors on en met trois ou quatre onces dans un petit poêlon à long bec, qu'on place sur un fourneau proportionné à la grandeur du

poêlon, qui contient un peu de charbons allumés : on remue la pâte avec la spatule, et quand elle commence à frémir, on retire le poêlon du feu ; on agite un instant la pâte, et on la coule sur des plaques de fer blanc, en la divisant comme nous l'avons dit.

Pour cela on prend le poêlon de la main gauche, et penchant très-doucement son bec, on en fait couler la pâte, et au moyen de l'aiguille, qu'on tient de la main droite, on la coupe en petits morceaux, qui tombent sur la plaque, et dirigeant ensemble le poêlon et l'aiguille, on aligne sur la plaque des rangées de pastilles jusqu'à ce qu'elle en soit couverte. Après cette première, on en couvre une autre et ainsi de suite, jusqu'à ce que les premières pastilles faites soient bien refroidies ; alors on les enlève de dessus les plaques, au moyen d'un couteau pliant, et on les met sur un tamis garni de papier blanc. Quand on a fini on met toutes ces pastilles à l'étuve à une douce chaleur, où il ne faut pas les laisser plus de 24 heures. A la sortie

de l'étuve, on les enferme dans des bocaux de verre.

Nota. Si la pâte se réfroidit pendant l'opération, on remet un instant le poêlon sur le feu ; si elle s'attache par petits grains au bec du poêlon, on l'en détache au moyen d'une petite éponge légèrement imbibée d'eau.

Les pastilles à la rose se font de la même manière, si ce n'est que l'on colore la pâte avec du carmin liquide.

§. II.

Pastilles au Café.

On prend quatre onces de bon café en poudre pour chopine d'eau; on lui fait jeter deux ou trois bouillons ; on couvre le vase, on laisse infuser quelques heures ; on tire la liqueur à clair et on s'en sert pour faire la pâte, qu'on coule en pastilles comme les précédentes.

§. III.

Pastilles à l'Épine-Vinette.

On choisit de l'épine-vinette bien

mûre, on l'égraine, on la pile légèrement dans un mortier de marbre ; on exprime le marc dans un linge très-serré pour en extraire le jus, dont on se sert pour délayer le sucre, préparé comme nous l'avons dit et en former la pâte. Il faut avoir soin de ne mettre à chaque fois, dans le poêlon, que la quantité de pâte qui peut se conserver chaude pendant qu'on la coule, car s'il y en restoit de froide, elle graisseroit celle qu'on y remettrait, et les pastilles n'auroient point le brillant cristalin qu'on y desire.

§. IV.

Pastilles au Safran.

On prend une pincée de safran gatinois ; c'est-à-dire, à-peu-près un demi gros pour un demi-setier d'eau ; on fait bouillir l'eau, on la verse sur le safran, on couvre le vase ; quand le mélange est froid on l'exprime, et on se sert de la teinture pour délayer le sucre, et en former une pâte qu'on coule en pastilles comme les précédentes.

§. V.

Pastilles à la Violette.

On prend une livre de fleurs de violettes, mondées de leurs queues et de leurs calices, pour quatre livres de sucre préparé à l'ordinaire ; on met les fleurs de violettes dans une cucurbite d'étain, après les avoir légèrement pilées dans un mortier de marbre ; on verse dessus une chopine ou trois demi-setiers d'eau bouillante, on couvre la cucurbite, et on la laisse à l'étuve douze heures; alors on exprime l'infusion à la presse dans un linge propre; on met la liqueur dans un vase étroit, on la laisse déposer, on la tire à clair, et on s'en sert pour délayer le sucre et en former une pâte que l'on coule en pastilles.

§. VI.

Pastilles à la Vanille.

On pulvérise une once de vanille pour trois livres de sucre, on la passe

au tamis de soie ; on la mêle bien avec le sucre, (dont on a employé une petite partie à faciliter la pulvérisation de la vanille) ; on délaye le mélange dans l'eau simple, et on en fait des pastilles à la goutte.

Nota. On en peut faire aussi sans vanille en poudre, en mettant une once de forte teinture de vanille à l'esprit de vin par livre de sucre.

§. VII.

Pastilles de Menthe.

Pour faire les pastilles de menthe, on se sert de l'huile essentielle de cette plante, à la dose à-peu-près d'un demi-gros par livre de sucre, pour aromatiser la pâte que l'on fait ordinairement à l'eau simple. C'est particulièrement pour ces pastilles qu'il faut avoir le plus beau sucre possible ; il faut aussi avoir grand soin de se procurer de véritable essence de Menthe anglaise, ce qui n'est pas très-facile ; car il s'en vend beaucoup sous ce nom qui n'en est pas, et avec laquelle on

feroit des pastilles âcres et très-désagréables au goût.

§. VIII.

Pastilles à l'Orange.

On rape l'écorce jaune de deux belles oranges d'Italie pour livre de sucre, sur un morceau de ce même sucre, que l'on gratte de temps en temps avec un couteau, pour faire tomber les raclures qui s'y attachent; on délaye ce sucre avec d'autre préparé à l'ordinaire, dans de l'eau simple; on en fait une pâte que l'on coule en pastilles.

Les pastilles au citron se font de la même manière, en substituant ce fruit à l'orange. On peut aussi faire les unes et les autres, en delayant le sucre à l'eau simple, et aromatisant la pâte avec les huiles essentielles de ces fruits: les pastilles n'en sont que plus belles; mais le goût n'en est pas si agréable, parce que les essences ont toujours plus ou moins d'âcreté.

§. IX.

Pastilles au Vinaigre.

On délaye le sucre, préparé comme nous l'avons dit, dans de bon vinaigre blanc, on en forme une pâte que l'on coule en pastilles. Si l'on veut colorer la pâte avec un peu de carmin liquide, on a des pastilles roses; et c'est sous cette couleur que les confiseurs les vendent ordinairement.

§. X.

Pastilles à l'Ananas.

On pile bien un ou plusieurs ananas, suivant la quantité de pastilles que l'on veut faire; on en exprime tout le jus; on y ajoute à-peu-près quantité égale d'eau simple, on y délaye le sucre préparé, et on en forme une pâte que l'on coule en pastilles de la grandeur à peu près d'une pièce de 24 sols, on les fait sécher à l'étuve à une douce chaleur, et on les conserve dans un bocal exactement bouché.

Nota. Les différentes recettes de pastilles que nous venons de donner, suffisent pour démontrer que l'on peut faire des pastilles à la goutte avec le sucre exprimé de tous les fruits juteux; avec l'infusion, avec l'eau ou l'esprit distillé des végétaux aromatiques, ou même avec l'eau simple, en aromatisant la pâte avec des huilles essentielles. Ces mêmes recettes peuvent servir de modèles et de règles pour toutes celles que nous n'avons pas décrites.

Nous finirons ce chapitre par une recette de pastilles odorantes à brûler. Ces pastilles doivent être d'une forme alongée, piramidale, dont le bas ait assez de diamètre pour pouvoir se tenir debout sur une cheminée, où on les pose ordinairement pour les enflammer. Pour se faire une idée en petit de leur forme, qu'on se représente un clou de gérofle, dont la tête désigne la base de la pastille.

§. XI.

Pastilles odorantes à brûler.

PRENEZ benjoin, zestes de cédrat, roses muscades, de chaque deux gros; santal rouge, calamus aromaticus, gérofle, de chaque deux gros; storax calamite, labdanum, muscade de chaque deux gros; sel de nitre, quatre gros; charbon de bois blanc et oliban, de chaque deux onces.

On réduit toutes ces substances, qui doivent être bien sèches, en poudre très-fine; on les incorpore dans suffisante quantité de mucilage de gomme adragant fait à l'eau de fleurs-d'oranges, on en forme une pâte, dont on fait des pastilles avec les mains, de la forme que nous venons de décrire; on les fait sécher à l'étuve, et on les enfermer dans un bocal pour l'usage.

CHAPITRE II.

Des Syrops.

LES syrops sont des espèces de conserves liquides, qui se font généralement avec le sucre, et certains principes d'un grand nombre de végétaux, que l'on extrait par le moyen de l'expression, de l'infusion, de la décoction et de la distillation, soit dans l'eau, le vin ou le vinaigre.

Nous allons donner les recettes de ceux qui sont vulgairement connus sous le nom de syrop d'agrément, quoiqu'ils ne soient pas dépourvus de propriétés médicinales, et qu'ils s'emploient aussi souvent comme médicamens.

§. Ier.

Syrop de Violette.

PRENEZ fleurs de violette, deux livres; eau bouillante, deux pintes.

On choisit des violettes de jardin, au commencement de la saison ; on les monde de leurs queues et de leurs calcies, on en pèse deux livres ; on les coutuse légèrement dans un mortier de marbre avec un pilon de bois ; on les met dans une cucurbite d'étain, on verse dessus les deux pintes d'eau bouillante, on couvre exactement le vase, et on le met à l'étuve pendant douze ou quinze heures, on laisse refroidir, on exprime à la presse, on laisse déposer la liqueur exprimée, on décante, on filtre le dépôt dans un linge serré; on pèse l'infusion, on la remet dans la cucurbite, qu'on a eu soin de nétoyer. Pour dix sept onces d'infusion, on pèse deux livres de sucre blanc, on le concasse assez menu, on le met dans l'infusion, on place la cucurbite dans son bain-marie, on remue de temps en temps le mélange avec une spatule, et quand le sucre est entièrement dissout, on retire la cucurbite de son bain, on laisse refroidir le syrop, on le passe au travers d'un linge propre pour en séparer l'écume,

cume, qui s'est formée à la superficie, et autres corps étrangers s'il y en avait.

On prépare de la même manière les syrops de fleurs de coquelicot, de tussilage, et d'œillet, ayant soin d'ajouter dans ce dernier un gros de gérofle par livre de fleurs.

§. II.

Syrop de fleurs d'oranges.

PRENEZ fleurs d'oranges mondées, deux livres ; sucre, six livres.

On clarifie le sucre ; on le fait cuire à la nappe ; c'est-à-dire, jusques au degré, où, en sortant l'écumoire de la bassine, le syrop en retombe en formant une espèce de nappe, on y met les fleurs d'oranges mondées de leurs calices, on fait jeter quelques bouillons au mélange, on l'ôte du feu et on le passe à la chausse.

Nota. On fait aussi ce syrop à l'eau de fleurs d'oranges distillées, en y faisant fondre au bain-marie deux livres de sucre par chopine.

§. III.

Syrop de Groseilles.

PRENEZ jus de groseilles, deux liv. un quart; sucre, quatre livres.

On choisit de belles groseilles rouges, on les égraine, on les pile légèrement dans un mortier de marbre, on jette le marc sur un tamis; quand il est égoutté, on le soumet à la presse; on met le jus dans une terrine de grès, on l'y laisse jusqu'à ce qu'il commence à fermenter; alors on le passe à la chausse de drap; on en pèse la quantité prescrite; on pèse du sucre en proportion, on le clarifie et on le fait cuire à la grande plume, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'en secouant l'écumoire imbibée de ce sucre, il s'en détache en grands flocons abondans, qui ressemblent à des barbes de plumes; on y jette le jus de groseilles; on fait jetter deux ou trois bouillons et le syrop est fait.

Le sirop de cerises se fait de la même manière, si ce n'est qu'il n'est pas

besoin de laisser fermenter le jus, et qu'on en met une livre juste, pour deux livres de sucre.

Nota. Ces syrops, ainsi que tous les autres syrops acides, doivent être préparés dans une poële ou bassine d'argent.

§. IV.

Syrop de Framboises.

PRENEZ framboises, trois livres; sucre, cinq livres.

On choisit des framboises bien mûres; on les monde de leurs queues, on clarifie le sucre et on le fait cuire à la grande plume; alors on y jette les framboises, auxquelles on fait prendre deux ou trois bouilllons, on retire la bassine du feu, on laisse un peu refroidir le mélange; on le jette sur un tamis de crin, supporté par une terrine, et quand le marc des framboises est bien égoutté, le syrop est fait.

Le syrop de mûres se fait de la même manière, et dans les mêmes proportions.

§. V.

Syrop de vinaigre framboisé.

PRENEZ framboises, quatre livres; vinaigre blanc, quatre pintes.

On choisit des framboises bien mûres; on les monde de leurs queues, on les met dans une cucurbite d'étain, on verse le vinaigre par dessus, on remue le mélange avec une spatule ou une écumoire d'argent, on le laisse 24 heures en digestion, on le passe dans un linge propre avec expression; on filtre le vinaigre framboisé à la chausse de drap, on pèse le double de sucre, qu'on clarifie et qu'on fait cuire à la petite plume, on y jette le vinaigre framboisé, on fait jetter deux ou trois bouillons au mélange, et le syrop est fait.

§. VI.

Syrop de Limon ou de Citrons.

PRENEZ suc de limon ou de citrons, deux livres; sucre, quatre livres.

On choisit de beaux limons ou citrons ; on les coupe par la moitié, on enlève promptement toute la pulpe blanche avec une cuillère d'argent, on l'exprime avec la main sur un tamis, supporté par une terrine de grès, on soumet à la presse le marc qui reste sur le tamis, on réunit le jus qu'on en obtient à celui qui est dans la terrine, on l'y laisse jusques à ce que la fermentation s'y manifeste par une pellicule superficielle, alors on le filtre au papier gris, on le pèse, on pèse aussi quantité double de sucre, qu'on clarifie et qu'on fait cuire à la petite plume, on fait le mélange, on lui fait jetter deux ou trois bouillons, et on le retire du feu ; quand il est un peu refroidi, on le passe à la chausse, et on l'aromatise, si l'on veut, avec un peu d'esprit d'écorces de citrons.

Les syrops d'oranges, de grenades, de bigarades et de verjus, se font de la même manière.

§. VII.

Syrop d'Orgeat.

Prenez amandes douces, douze onces; amandes amères, six onces; eau de rivière ou de fontaine très-limpide, trois chopines; sucre bien blanc, cinq livres, eau de fleurs d'oranges, un once.

On choisit de belles amandes de Provence récentes, douces et amères dans la proportion prescrite; on les jette dans l'eau bouillante; lorsque leur peau s'enlève facilement, on les met sur un tamis, et on les monde le plus promptement possible de leur robe ou écorce, en les jettant à mesure dans l'eau froide. Lorsqu'elles sont toutes mondées, on les pile dans un mortier de marbre, avec une petite quantité de l'eau prescrite. Pour en faire une pâte plus homogène et plus fine, on peut les achever de broyer sur une pierre à chocolat bien propre avec un rouleau, ou cylindre de bois dur; alors

on délaye cette pâte dans la plus grande partie de l'eau de la recette; on la met dans un linge propre et serré, on l'exprime à la presse, ou à force de bras; on remet le marc dans le mortier, on le redélaye dans le reste de l'eau, et on l'exprime de nouveau; on réunit le lait d'amandes et le sucre concassé dans une cucurbite d'étain; on place la cucurbite dans son bain; on chauffe jusqu'à parfaite dissolution du sucre, alors on retire la cucurbite de son bain, on laisse refroidir le syrop en le remuant de temps en temps, pour redissoudre une espèce de pellicule crêmeuse, qui se forme à la superficie: quand il est a peu-près froid, on l'aromatise et on le passe à travers un linge clair, ou un tamis bien propre.

Nota. On peut aussi clarifier et faire cuire le sucre à la grande plume, y verser alors le lait d'amandes, et faire prendre un bouillon au mélange. Le syrop fait suivant ce dernier procédé se conserveroit plus long temps; mais il est un peu moins blanc.

Les syrops de pistaches et des quatre semences froides se font de la même manière.

§. VIII.

Syrop de Guimauve.

Prenez racines de guimauve 8 onces ; sucre 6 livres ; eau 3 pintes.

On choisit des racines de guimauve récentes et bien nourries, on les lave et on les ratisse ; on les coupe par tranches et on les fait bouillir dix ou ou douze minutes dans les trois pintes d'eau ; on jette le mélange sur un tamis posé sur une terrine ; on nettoye la bassine, on y remet le sucre concassé et la décoction de guimauve ; on fouette un ou deux blanc d'œuf dans une pinte ou trois chopines d'eau, on clarifie et on fait cuire le sirop à la nappe, on le passe tout chaud à travers une chausse ou un blanchet de drap, et quand il est presque froid on l'aromatise, si l'on veut, avec une ou deux cuillerées d'eau de fleurs-d'oranges.

§. IX.

Syrop de Capillaire.

PRENEZ capillaire de Canada mondé de ses tiges 3 onces ; sucre 6 livres ; eau 3 chopines.

On choisit du capillaire bien aromatique, on le monde de ses tiges ; on en pèse trois onces, qu'on met dans un vase susceptible d'être couvert ; on fait bouillir l'eau, on la jette dessus et on couvre le vase, on laisse infuser pendant quelques heures ; on clarifie et on fait cuire le sucre à la grande plume ; on y jette l'infusion de capillaire, qu'on a passée à travers un linge ; on fait prendre un bouillon au mélange et on le passe tout chaud à la chausse de drap ; quand il est presque froid on l'aromatise avec deux ou trois cuillerées d'eau de fleurs-d'oranges.

On pourroit encore préparer ce syrop, en faisant fondre le sucre au bain-marie dans l'infusion de capillaire.

Les syrops de menthe, d'absinthe, etc. se font de la même manière.

§. X.

Syrop de Punch.

PRENEZ rhum, rach ou eau-de-vie 3 pintes; jus de citrons 3 chopines; sucre très-blanc 9 livres.

On prépare le jus de citrons suivant la méthode décrite au paragraphe du syrop de limon; on clarifie le sucre et on le fait cuire à la grande plume, dans un bassin d'argent, comme pour tous les syrops acides; on y jette le jus de citrons, on fait prendre un bouillon au mélange, et on le retire du feu. Quand il est à-peu-près réfroidi, on y ajoute la liqueur spiritueuse, on agite bien le mélange, et on le met en bouteilles. On en fait du punch, en y ajoutant au moins deux parties d'eau bouillante, d'infusion de thé, ou de capillaire dans le même état.

§. XI.

Du Punch.

PRENEZ sucre royal 6 onces; jus de

citrons 3 cuillerées; eau de vie, rach ou rhum demi-setier; infusions de thé, de capillaire, ou eaux bouillantes 3 demi-setiers.

On met le sucre concassé dans un bol ou jatte; on verse l'infusion ou l'eau bouillante dessus, ainsi que le jus de citrons; on y ajoute la liqueur spiritueuse, et le punch est fait.

On peut faire du punch au vin; mais alors il faut employer moitié plus de ce fluide spiritueux que des précédens.

CHAPITRE III.

Des Confitures.

Les confitures sont des compositions faites avec des fruits, des fleurs, des racines, des écorces, ou des sucs exprimés de ces substances, auxquelles on ajoute une certaine quantité de sucre pour les conserver et les rendre plus agréables au gout. Nous donnerons seulement les recettes et les pro-

cédés des plus en usage, qui pourront servir de modèles et de règles pour celles dont nous ne parlerons pas.

§. Ier.

Gelée de Groseilles.

On prend une quantité quelconque de belles groseilles rouges, mêlées si l'on veut d'un quart de blanches; on les met dans une bassine d'argent avec un peu d'eau, pour empêcher qu'elles ne s'attachent au fond; on place la bassine sur un feu doux, on remue les groseilles avec une spatule de bois jusqu'à ce qu'elles soient crevées; alors on les jete sur un tamis posé sur une terrine; quand elles sont bien égouttées, on jette le marc comme inutile, et on passe le jus à la chausse de drap, on le pèse, on prend trois quarts de sucre pour livre de jus de groseilles, qu'on clarifie et qu'on fait cuire au cassé; c'est-à-dire, jusqu'au degré où il casse entre les doigts. Pour faire cette expérience, on mouille l'index

dans de l'eau froide, on le plonge dans le sucre bouillant, on le retire promptement, et on le porte de nouveau dans l'eau froide; on appuie le bout de ce doigt contre le bout du pouce, et en les éloignant subitement l'un de l'autre, si le sucre casse il est au degré requis; alors on y mêle le jus de groseilles, et on fait bouillir le mélange jusqu'à ce que le bouillon rentre, ou qu'il soit cuit à la nappe.

On peut faire de la gelée de groseilles sans feu, ce qui est bien plus facile pour les personnes qui n'ont pas l'habitude de clarifier et cuire le sucre. Pour cela on égraine les groseilles, on les écrase un peu avec les mains, on les soumet à la presse, on passe le jus à la chausse de drap, on le pèse, et on y ajoute poids égal de beau sucre, réduit en poudre grossière : bientôt il s'e dissout, moÿennant qu'on remue le mélange de temps en temps, et la gelée s'e forme. Elle est de la plus jolie couleur rose possible, mais elle est sujette à moisir au moins à la superficie. On pourroit, sans qu'elle perdît

sensiblement de sa jolie couleur rose, faire dissoudre le sucre au bain-marie, et la gelée s'en conserveroit mieux.

Nota. Si l'on veut ajouter aux groseilles un huitième, ou un sixième au plus de framboises, on a de la gelée de groseilles framboisées.

§. II.

Gelée de Pommes.

On choisit des pommes de reinettes blanches, le moins tachées possible; on les pèle promptement, on les coupe par petits morceaux jusqu'à la pepinière qu'on jette; on les met dans une bassine d'argent, on y verse la quantité d'eau nécessaire pour qu'elles baignent seulement : on place la bassine sur un fourneau bien allumé, et avec une écumoire, on remue le mélange en grattant doucement le fond de la bassine. Quand les pommes sont cuites, c'est-à-dire, qu'elles ne résistent plus sous les doigts; on retire la bassine du feu, et on verse ce

qu'elle contient sur un tamis extrêmement propre, posé sur une terrine. Quand le marc est égoutté, on le soumet à la presse, on passe la liqueur à la chausse de drap blanc, tellement propre qu'elle ne puisse nullement la colorer; on pèse cette liqueur; d'autre part on pèse trois quarterons de sucre superfin pour chaque livres de fluide, on le clarifie et on le fait cuire au cassé; alors on y verse le jus de pommes, et on fait évaporer le mélange jusqu'au bouillon rentrant, on le coule dans des pots, qu'on couvre d'un double papier quand la gelée est bien prise.

La gelée de coings se fait comme cette dernière. On peut même y ajouter une cinq ou sixième partie de pommes, elle en est plus belle et plus agréable; mais comme les pommes sont plus faciles à cuire que les coings, on ne les met sur le feu que quand ces dernièrs commencent à s'attendrir.

§. III.

Marmelade d'Abricots.

On choisit de beaux abricots, bien mûrs, sans l'être trop, et le moins tachés possible; on les monde de leurs queues et de leurs noyaux, on enlève les morceaux de peau tachée, on coupe les abricots par petits morceaux, on les pèse et on les jette dans une bassine d'argent, qui contient poids égal de beau sucre clarifié et cuit à la petite plume; on fait prendre quelques bouillons au mélange, on ôte la bassine du feu, et on la laisse jusqu'au lendemain; alors on remet la bassine sur le feu, et on remue le mélange avec une écumoire. Après quelques bouillons, on y jette les amandes des noyaux mondées de leur enveloppe, et quand on voit que la marmelade s'étend en forme de gelée sur l'écumoire, elle est suffisamment cuite, et on la retire du feu, on la met dans des pots, qu'on couvre d'un double papier le lendemain.

La

La marmelade de prunes de *reine-claude* se fait de la même manière, sinon qu'on n'y fait pas entrer les amandes des noyaux, et que pour l'avoir plus verte, on la fait ordinairement dans des bassines de cuivre.

§. IV.

Marmelade de Mirabelles.

On choisit des mirabelles bien mûres, dont on ôte les noyaux, on les met sur le feu avec un peu d'eau dans une bassine d'argent; on les fait chauffer jusqu'à ce qu'elles se réduisent facilement en pâte; alors on les verse sur une passoire, pour en ôter la peau, (qui ne doit pas entrer dans la confiture, à cause de sa trop grande dureté) On pèse cette pulpe, on fait clarifier et cuire à la grande plume dans la bassine d'argent autant de beau sucre qu'on a de pulpe; on réunit ces deux substances, et on fait évaporer le mélange jusqu'à ce qu'il tombe en nappe le long de l'écumoire; alors on

le retire du feu et on le met en pots.

La marmelade de pêche se fait de la mêm emanière.

§. V.

Marmelade de Fleurs-d'Oranges.

On choisit de belles pétales de fleurs-d'oranges, bien nourries et bien fraîches, on en pèse une quantité quelconque, on les jette dans une bassine d'argent avec de l'eau; lorsque les fleurs y sont toutes, on y exprime le jus de deux beaux citrons par livre de fleurs, et on met la bassine sur le feu; on chauffe le mélange en le remuant jusqu'à ce que les fleurs molissent sous les doigts, alors on les jette sur un tamis, posé sur une terrine; on verse de l'eau fraîche dessus jusqu'à ce qu'elles soient bien froides; on les pile dans un mortier de marbre et on en forme une pâte; on pèse moitié plus de sucre superfin que de fleurs employées; on le clarifie et on le fait cuire à la petite plume; on y incopore la pâte, et après

quelques bouillons on y ajoute une livre de gelée de pommes par livre de fleurs, et quand la dissolution en est bien faite, on retire le mélange du feu pour le mettre en pots.

La marmelade de violettes se fait de la même manière, à cela près du jus de citron, qui n'entre dans la marmelade de fleurs-d'oranges que pour la blanchir.

§. VI.

Épine-Vinette en grains.

On choisit l'épine-vinette sans pepin, la plus belle possible, on l'égraine, on en pèse une quantité quelconque; on fait clarifier et cuire à la petite plume, dans une bassine d'argent quantité égale de beau sucre, on y jette l'épine-vinette, on fait prendre un bouillon au mélange; on retire la bassine du feu, on la décante sur un tamis ou un égoutoir, posé sur une terrine; le lendemain on remet le syrop dans la bassine d'argent sur le feu, et quand il est cuit à la grande plume,

on y rejette l'épine-vinette ; on fait prendre quelques bouillons au mélange, et la confiture est faite. Cette confiture se met dans de petits pots de verre blanc, comme celle de groseilles blanches, ou confiture de Bar.

Cette dernière se fait de la même manière que la précédente; mais comme on ne trouve point de groseilles sans pépin, on est obligé de l'épépiner ; il y a des femmes à la Halle de Paris qui en vendent de toutes préparées.

§. VII.

Cerises entières.

On choisit de belles cerises, bien vermeilles, on en ôte les queues et les noyaux, on les pèse, on prend poids égale de sucre, qu'on clarifie et qu'on fait cuire à la petite plume, dans une bassine d'argent, on y jette les cerises; on fait prendre quelques bouillons au mélange, on le retire du feu, et on le verse sur un égoutoir placé sur une terrine. Le lendemain on fait cuire le

syrop à la grande plume, on y remet les cerises; on fait cuire à la nappe, et les confitures sont faites. On les met dans des pots, qu'on ne remplit pas tout-à-fait, afin de pouvoir verser sur les cerises une couche de deux lignes à-peu-près de gelée de groseilles, qui les conserve et leur donne un coup-d'œil agréable.

§. VIII.

Framboises entières.

On choisit des framboises un peu avant leur maturité, on les monde de leurs queues, on les pèse; on prend poids égal de sucre qu'on clarifie et qu'on fait cuire à la petite plume dans une bassine d'argent, on y jette les framboises; après quelques bouillons on retire la bassine du feu, on verse le mélange sur un égoutoir posé sur une terrine. Le lendemain on fait cuire le syrop à la grande plume, on y remet les framboises, et on fait bouillir jusqu'à ce que la confiture tombe de l'é-

cumoire en forme de nappe ; alors on la retire du feu, on l'a met en pots, et on la recouvre d'une légère couche de gelée de groseilles.

§. IX.

Verjus en grains, sans peau et sans pépins.

On choisit de beau verjus, bien mûr et bien sain, on enlève la peau et les pépins, on le pèse, et on prend poids égal de sucre, qu'on clarifie et qu'on fait cuire à la petite plume, et dans une bassine d'argent, on y jette le verjus; après quelques bouillons, on retire la bassine du feu, on découle le mélange sur un égoutoir; le lendemain on fait cuire le sirop à la grande plume, on y remet le verjus; on fait bouillir la confiture jusqu'à ce qu'elle fasse la nappe, et on la retire du feu pour la mettre en pots.

CHAPITRE IV.

De l'art de faire le Vinaigre, et différentes précautions auxquelles il sert de base.

§. Ier.

De l'art de faire le Vinaigre.

Le vinaigre est le produit de la fermentation acide, ou du second degré de fermentation vineuse.

Avant les expériences du savant et malheureux Lavoisier, le mécanisme de la fermentation étoit absolument ignoré. Mais cet illustre chimiste a démontré que la fermentation en général n'est autre chose que l'analyse, ou la décomposition spontanée d'un corps, dont les élémens se recombinent suivant de nouvelles attractions, en s'unissant quelquefois avec d'autres principes que fourni l'atmosphère, et forment de nouveaux composés. Ainsi le moût

de raisin ne devient vin que par un premier degré de décomposition spontanée du corps muqueux sucré, qu'il contient abondamment, dont les élémens désunis, se réunissent suivant de nouvelles attractions, et forment deux nouveaux composés, l'alcool et l'acide carbonique, dont le premier reste dans le fluide, et lui donne le caractère vineux.

Le fluide vineux, à sont tour, ne devient vinaigre que par le second degré de décomposition spontanée du corps muqueux qu'il contient encore, dont les élémens se combinent avec une nouvelle proportion de la base de l'air atmosphérique, et donne naissance à l'acide, qu'on appelle vinaigre. Nul doute que l'alcool, que contient ce fluide, ne fournisse aussi des principes au nouveau corps qui se forme, puisque l'énergie du vinaigre est toujours proportionnelle à la spirituosité du fluide.

Tout corps alcoolisé ou spiritueux est donc susceptible de se convertir en vinaigre; aussi en fait-on avec le cidre, le poiré, la bière, l'hydromel;

avec le suc vineux de groseilles, d'épine-vinettes, de grenades, et généralement avec toutes les liqueurs vineuses. Mais comme nous l'avons dit, l'énergie du vinaigre étant toujours proportionelle à la spirituosité du fluide vineux qu'on employe, le vinaigre de vin est toujours supérieur aux autres, et sa supériorité est d'autant plus prononcée que le vin employé était plus spiritueux. Ce qui démontre l'erreur où l'on était autrefois, que les vins tournant à l'aigre, et ceux connus sous le nom de piquette et de rapée, devoient être employés de préférence à la fabrication du vinaigre.

Aussi les vins des environs d'Orléans, qui ont de la qualité, et qui sont assez généreux donnent un vinaigre très-estimé, et si l'on veut rendre plus énergique celui qu'on fabrique avec du vin inférieur, il suffit d'y introduire de l'eau-de-vie ou alcool avant la fermentation : mais pour bien faire le vinaigre, il y a d'autres conditions à observer; il faut d'abord que la liqueur fermentative soit exposée à une température de 18 à 25 degrés du thermomè-

tre de Réaumur ; il faut de plus le concours du gaz oxigène, ou de l'air atmosphérique qui en fournit.

Personne n'ignore que les vins placés dans des caves, dont la température est assez constamment à 10 degrés, se conservent sans altération, sur-tout s'ils sont renfermés dans des bouteilles bien bouchées ; on sait aussi que ces mêmes vins sont susceptibles d'éprouver la fermentation acéteuse, s'ils se trouvent dans une atmosphère plus chaude, et sur-tout s'ils sont dans des vases mal bouchés, ou en partie vuides. Le produit d'une telle fermentation est toujours défectueux, parce que les loix que nous venons d'établir ne s'y trouvent pas rigoureusement observées, et qu'en conséquence elle n'est qu'imparfaite ; mais quand la liqueur vineuse est exposée à la température constante de 18 à 25 degrés, dans un local bien aéré, et dans des vases suffisamment ouverts pour que l'air y parvienne aisément, alors la fermentation s'y établit d'une manière vigoureuse et prompte ; elle se manifeste par un

bouillonnement et un sifflement très-sensible dans la liqueur, qui s'échauffe et se trouble ; on y voit quantité de filamens et de bulles qui la parcourent en tout sens ; elle exale une odeur vive, acide, sans dégager de gaz carbonique, comme il arrive dans la fermentation vineuse. Peu après ces phénomènes s'appaisent, la chaleur tombe, le mouvement se rallentit, la liqueur devient claire, après avoir déposé un sédiment en flocons rougeâtres, glaireux, qui s'attachent aux parois des tonneaux, et le vinaigre est fait.

Quand à la réunion de ces deux loix générales et essentielles, on a soin d'ajouter le choix de bon vin, bien clair et d'employer un ferment, connu parmi les gens de l'art sous le nom de *mère de vinaigre*, la fermentation est encore plus prompte, et le produit supérieur.

La générosité du vin n'est pas la seule qualité qu'on doit rechercher dans celui qu'on destine à faire du vinaigre. Les gens de l'art ont observé que les vins d'un an sont préférables au vin

nouveau; sans doute parce qu'ils sont plus dépouillés de lies, et que d'ailleurs la plus grande partie de la matière sucrée ayant passé à l'état spiritueux, l'acétification s'en fait plus aisément et plus complétement; une autre qualité essentielle dans le vin, destiné à l'acétification, c'est la limpidité; pour la lui procurer les vinaigriers le renferment ordinairement dans des tonneaux, où ils ont établi un rappé de copeaux de hêtre extrêmement minces, afin que les surfaces étant plus multipliées, la lie fine puisse mieux y adhérer. C'est de ces tonneaux à rappé qu'ils soutirent le vin à mesure qu'ils en ont besoin pour remplir *leurs mères de vinaigre*, c'est-à-dire, les tonneaux dans lesquels ils le font fermenter.

Différentes substances, telles que les lies de vinaigre, le tartre, les rejetons de vignes, le levain de boulanger, après qu'il est aigri, les gommes, etc. peuvent servir de ferment à la liqueur vineuse destinée à faire du vinaigre; mais on y emploie plus ordinairement une peau ou espèce de

membrane, qu'on retire des barils contenant du vinaigre depuis long-temps, et qu'on nomme *mère de vinaigre.* On peut aussi se servir de bon vinaigre bouillant; c'est même l'usage d'Orléans; mais tous ces fermens ne sont nécessaires que pour ceux qui commencent à faire du vinaigre, et dans des tonneaux qui n'y ont pas encore servi. Car une fois qu'un atelier est en activité, l'Artiste a soin de ne jamais vuider ses *mères* ou tonneaux; ils restent toujours à moitié pleins, afin qu'en les remplissant successivement, la liqueur acide qu'ils contiennent, détermine le nouveau vinqu'on y ajoute à se convertir en vinaigre. Mais pour rendre cette théorie plus claire, faisons connaître quelques procédés particuliers, et d'abord celui d'Orléans.

§. II.

Procédé des vinaigriers d'Orléans.

Le Vinaigrier qui veut former un établissement à Orléans, choisit d'a-

bord un local d'une grandeur convenable et bien aéré; il fait poser un poële dans le milieu, qui ne lui sert pas pendant les chaleurs de l'été, mais qui lui est nécessaire pour y entretenir le reste de l'année une température au moins de 18 degrés. Il tâche de se pourvoir de tonneaux qui aient déjà servi à la fabrication du vinaigre, pour lui servir de ce que les gens de l'art appellent *mère de vinaigre.* S'il ne peut s'en procurer, il est obligé d'en faire construire de neufs, qui contiennent à-peu-près deux poinçons d'Orléans, c'est-à-dire, quatre cents et quelques pintes. Il place ces tonneaux de bout, les uns sur les autres, et en forment trois étages, disposés de manière à ce que l'ouverture, qui se trouve au fond supérieur de chaque tonneau, à deux doigts du jable, et qui a à-peu-près deux pouces de diamètre, ne soit pas recouverte par le tonneau supérieur. Elle doit rester toujours ouverte, afin de laisser un libre accès à l'air, et pour recevoir, au besoin, la douille d'un entonnoir courbe, qui sert à vuider le vin dans

la *mère de vinaigre*, et pour en enlever le vinaigre quand il est fait, au moyen d'une pompe ou siphon de fer-blanc, si ces tonneaux n'ont pas de robinet dans leur partie inférieure, comme il arrive assez souvent. Cela fait, le Vinaigrier, (s'il se sert de tonneaux neufs) jette dans chacun d'eux quatre-vingt ou cent pintes de bon vinaigre bouillant, et l'y laisse séjourner pendant huit jours. A cette époque il y ajoute dix à onze pintes de vin; ce qu'il réitère de temps en temps jusqu'à ce que ses vaisseaux soient pleins. Pendant tout ce temps la liqueur fermente, et les phénomènes que nous avons décrits s'y manifestent. Le signe auquel les Vinaigriers reconnoissent que la *mère*, comme ils disent, travaille, est la fleur ou écume du vinaigre en fermentation, qui se forme à la superficie. Quand cette écume est abondante, ce qu'ils reconnoissent à la ligne blanche, bien prononcée, qui se forme au sommet de la partie mouillée d'une douve, qu'ils introduisent dans les *mères*;

quand cette écume, dis je, est abondante, *la mère* travaille bien, et c'est alors qu'ils y mettent de nouveau vin.

Les *mères* une fois pleines, ils les laissent reposer pendant une quinzaine de jours, et alors ils les vuident à moitié pour les remplir de nouveau vin, et continuer ainsi, tant qu'ils en ont à convertir en vinaigre.

§. III.

Procédé pour faire le Vinaigre en petite quantité.

On prend un tonneau de bon vin, si l'on vise à la perfection du vinaigre, ou du vin défectueux, si l'on vise à l'économie. On le place dans une température approchant le plus possible de 18 à 20 degrés; on en soutire une portion, un quart, par exemple; on ôte le bondon; on y introduit quelques pintes de bon vinaigre, et quelques livres de miel, si le vin est foible; on recouvre l'ouverture du bondon avec un morceau de toile seulement, et bientôt la fermentation s'y établit.

Quand on s'aperçoit, aux signes que nous avons décrits, qu'elle y est en pleine vigueur, on y remet quelques pintes de vin soutiré; ce que l'on réitère quand la fermentation remonte au même période, et ainsi de suite jusqu'à ce que le tonneau soit plein. Alors on laisse la fermentation s'achever, et le vinaigre s'éclaircir. On en soutire pour l'usage, et si l'on a soin d'y remettre du vin à mesure, ce tonneau fournira du vinaigre aussi long-temps que l'on en voudra, et qui sera toujours d'une qualité proportionnelle au vin employé. On peut remédier à la défectuosité du vin, comme nous l'avons dit, par l'addition de quelques substances mûres et sucrées, ou spiritueuses, telles que le miel ou l'eau-de-vie, etc.

§. IV.

Procédé pour faire le Vinaigre de Cidre.

On fait un ferment avec huit ou dix livres de levain de Boulanger aigri, qu'on délaye avec pareille quantité de

farine de seigle ou d'orge, dans suffisante quantité d'eau chaude; on introduit ce ferment dans un tonneau de cidre ou de poiré, de la contenance de six cents pots, dans lequel on a fait un peu de vide, et qu'on a placé dans une température de 18 à 20 degrés; on couvre l'ouverture du bondon, après avoir bien agité le mélange, avec un morceau de toile, et on le laisse tranquille : bientôt la fermentation s'y manifeste, et s'achève ordinairement dans huit ou dix jours. Il faut avoir soin de soutirer à clair ce vinaigre dès qu'il est fait, parce qu'il est bien plus sujet à se troubler que le vinaigre de vin.

§. V.

Procédé pour faire le Vinaigre de Bière.

Ce vinaigre se prépare avec le moût de bière non-fermenté, qu'on laisse travailler jusqu'à ce qu'il arrive à l'état de vinaigre, ou bien avec la bière toute faite, qu'on expose à une température requise, et dans laquelle on

ajoute, si l'on veut, un ferment comme celui du paragraphe précédent. Ce vinaigre, qui est fort en usage dans tout le Nord de l'Europe, se fait ordinairement dans de grandes cuves, exposées à une température de 12 à 15 degrés. On le soutire des cuves par le moyen de syphons, et on le conserve dans des tonneaux de chêne.

§. VI.

Procédé pour faire le Vinaigre de Groseilles.

On prend soixante livres de groseilles blanches, cinq livres de cassonade, demi-livre de crême de tartres, et cent pintes d'eau de pluie, on écrase les groseilles dans un mortier de bois ou de pierre; on y ajoute un peu de l'eau de la recette pour en bien délayer le suc; on tire le marc sur des tamis de crin, supportés par des terrines; on laisse égouter, on réunit le jus, l'eau, la cassonade et la crême de tartre dans un tonneau de capacité suffisante, dans une feuillette, par

exemple; on agite le mélange et on expose le tonneau au soleil jusqu'à ce qu'il ait fermenté, après quoi on le bondonne, et on se sert du vinaigre au besoin. Les Hollandais sont dans l'usage de préparer ce vinaigre.

§. VII.

Manière de conserver le Vinaigre.

QUAND on veut conserver du vinaigre fort long-temps, le moyen d'y bien réussir, est de lui faire jetter un bouillon dans un vase convenable; c'est-à-dire, d'argent, de terre ou de verre. Sans cette précaution, on peut encore le conserver bon pendant plusieurs années, en le tenant à l'abri de toute l'influence de l'air extérieur, dans des vases parfaitement propres, très-bien bouchés, dans un lieu frais, et sur-tout en ne le laissant jamais en vidanges.

CHAPITRE V.

Manière de préparer des Vinaigres aromatiques.

QUAND on veut faire du vinaigre aromatique quelconque, il faut avoir soin de cueillir les fleurs ou plantes dans leur état de plus grande vigueur; de les éplucher et monder de toutes espèces de tiges, de les inciser et de les priver, par une destruction la plus prompte possible, de toute leur eau de végétation; car si on les employoit dans leur état de verdeur, l'eau qu'elles contiennent passeroit bientôt dans le vinaigre, en échange de l'acide que celui-ci leur fourniroit, ce qui l'affoibliroit de manière à le mettre dans le cas de s'altérer promptement. Il faut encore avoir attention de n'employer que du vinaigre blanc, le plus fort possible, et de n'y laisser séjourner les aromates que le temps nécessaire à l'aromatisation.

§. Ier.

Vinaigre à l'Estragon.

On prend la quantité qu'on veut d'estragon, on le monde de manière à ne conserver que les sommités et les tiges, on le fait sécher à l'ardeur du soleil le plus promptement possible; on en met dans une ou plusieurs cruches à-peu-près jusqu'à moitié sans le presser, et on remplit de bon vinaigre blancs. On fait infuser pendant quinze jours au soleil; on décante, on exprime le marc, on filtre tout le vinaigre au papier gris pour être conservé dans des bouteilles bien bouchées, et placées dans un lieu frais.

§. II.

Vinaigre Surard ou de Sureau.

On prend des fleurs de sureau dans le moment de leur plus grande vigueur; on les monde de leurs tiges; on les fait sécher à l'ardeur du soleil,

on en met dans une ou plusieurs cruches à-peu-près jusques à moitié sans les presser, on remplit les vases de bon vinaigre blanc ; on fait infuser pendant quinze jours au soleil ; on décante ; on exprime fortement le marc, on filtre tout le vinaigre au papier gris, pour être conservé dans des bouteilles bien bouchées, et placées dans un lieu frais.

Nota. On peut préparer de la même manière, et en observant les mêmes proportions, tous les vinaigres simples aromatiques, tels par exemple que les vinaigres de fleurs de Lavande, de roses, etc.

§. III.

Vinaigre des Quatre-Voleurs.

Prenez sommités d'absinthe major ; d'absinthe minor ; de romarin, de sauge, de menthe, de rue ; calamus aromaticus, canelle gérofle, noix muscade, gousses-d'ail, camphre, de chaque, demie once ; fleurs de lavande, deux onces ; bon vinaire blanc, quatre pintes.

On choisit dans leur état de plus grande vigueur, c'est-à-dire, au moment de leur fleuraison, toutes les substances indigènes; on les fait sécher au soleil; on en pèse la quantité prescrite et on les incise; on choisit aussi les substances exotiques de bonne qualité, on les concasse, et on les introduit avec les précédentes dans une cruche ou dans un matras, ainsi que l'ail coupé par tranche que l'on emploie, verte; on verse le vinaigre pardessus, et on fait infuser au soleil pendant trois semaines ou un mois, alors on coule avec expression, on filtre au travers du papier gris; on ajoute le camphre, dissout dans quantité suffisante d'esprit de vin, et on met le tout en bouteilles, ou dans des flacons qui bouchent exactement.

§. IV.

Vinaigre astringent ou de Pucelle.

PRENEZ racines de bistorte, quatre onces; écorces de quinquina, deux onces; sommités de myrthe, six on-

ces ; fleurs de grenadier, six onces ; limaille de fer porphirisée, quatre onces ; bon vinaigre blanc, huit pintes.

On choisit une cruche, ou un matras assez grand pour que toutes ces substances n'en remplissent que les deux tiers au plus ; on concasse la bistorte et le quinquina ; on incise les sommités de myrthe et les fleurs de grenadier ; on les met dans le matras avec la limaille de fer, qu'on a eu soin de réduire en poudre fine, au moyen du porphire ; on verse le vinaigre par-dessus ; on bouche le vase, et on fait infuser au soleil pendant trois semaines ou un mois, ayant soin d'agiter de temps en temps le mélange ; on décante, on exprime le marc à la presse, on filtre au papier gris, et on met les liqueurs en bouteilles, pour en faire l'usage que son nom indique suffisamment.

Nota. On peut aussi distiller le vinaigre sur des substances aromatiques, et l'on obtient alors un vinaigre aromatique blanc, transparent, dont on se sert pour la toilette. Comme l'*arome*

ou esprit recteur des végétaux, est en général plus soluble dans l'esprit de vin ou alcool, que dans le vinaigre, que d'ailleurs, leur réunion produit un parfum plus agréable que celui du vinaigre seul, il est à propos, quand on veut préparer ces sortes de vinaigres, de faire infuser, pendant quelques jours, l'aromate dans une petite quantité d'esprit de vin, d'y ajouter ensuite le vinaigre, et de distiller.

§. V.

Vinaigre de Lavande distillé.

PRENEZ fleurs de lavande récente 3 livres; esprit de vin 3 chopines; bon vinaigre blanc 5 pintes.

On introduit les fleurs de lavande dans une grande cornue de verre tubulée, on la place dans une vieille marmite de fer, ou dans un chaudron de tolle ou de cuivre, dans lequel on a préliminairement mis une légère couche de sable, bien fin et bien sec; on achève de remplir de sable cette espèce de bain, de manière que la

cornue s'y trouve enterrée ; (ce bain doit avoir été d'abord établi sur un fourneau convenable) on ajuste au bec de la cornue une allonge de verre recourbée, dont la pointe recourbée doit plonger dans un bocal jeaugé, destiné à servir de récipient, on lutte la jointure de la cornue et de l'allonge avec du papier imbibé de colle de farine ; on verse l'esprit de vin par la tubulure de la cornue, on bouche cette tubulure ; on laisse infuser deux ou trois jours, on ajoute le vinaigre, on laisse encore infuser pendant le même temps et on procède à la distilation à feu gradué, pour retirer quatre pintes de produit.

Les vinaigres à la rose, à la fleur d'orange et autres fleurs, peuvent se préparer de la même manière, et en suivant les mêmes proportions, on pourroit aussi distiller le vinaigre sur d'autres substances aromatiques ; telles que la canelle, le gérofle, etc., mais il faudroit observer de n'employer les aromates qu'à la dose d'une once et demie de canelle pour pinte de vi-

naigre, de deux ou trois gros de gérofle pour la même quantité de menstrue. On peut encore distiller les vinaigres avec toutes les huiles essentielles, à la dose d'un gros à-peu-près pour pinte de vinaigre, indépendamment de la proportion d'esprit de vin qui doit toujours y entrer.

§. VI.

Cornichons confits au Vinaigre.

On prend des cornichons, qui sont les jeunes fruits d'une variété de concombres auxquels on a donné ce nom; on en coupe les pointes et les queues; on les brosse pour en enlever le duvet, ou bien on les frotte dans un morceau de grosse toille neuve, dans laquelle on a mis auparavant une poignée de gros sel; on les lave et on les ressuie; on verse de bon vinaigre blanc par-dessus, un tiers au moins plus qu'il n'en faut pour les baigner; on les y laisse infuser pendant deux ou trois jours, alors on les retire du vinaigre, et on le

fait bouillir dans un vase d'argent, de terre, ou de verre : (ces deux derniers vases ne peuvent se chauffer qu'au bain de sable) quand le vinaigre est réduit du tiers, on y remet les cornichons, et dès qu'ils ont jetté un bouillon, on retire le vase du feu; on verse le tout dans une terrine que l'on couvre ; on remue le mélange de temps en temps, et au bout de cinq à six jours, on lui fait encore jetter un bouillon sur le feu, puis on y ajoute du sel, de l'estragon, de l'ail, et on met le tout en pot. Il faut qu'après les différentes ébullitions qu'on fait éprouver au vinaigre, il en reste assez pour que les cornichons y baignent amplement

Les boutons de fleurs de caprier avant leur épanouissement, les haricots verts avant leur maturité, les boutons de capucines, les oignons, les culs d'artichauts, les champignons, et beaucoup d'autres légumes se confisent au vinaigre de la même manière.

FIN.

TABLE

Des Matières contenues dans le second Volume.

SUPPLÉMENT.



Fin de la Table du second Volume.



NOTICE

Des Livres qui se trouvent chez MÉTIER, *Libraire, rue du Pont-de-Lodi, près la rue de Thionville, à Paris.*

Le Conservateur de la Santé des Mères et des Enfans, contenant; 1°. La conduite que les femmes doivent tenir avant le mariage, pour conserver leur santé. 2°. Le régime et les précautions qu'elles doivent employer pendant et après leur grossesse. 3°. L'éducation qu'elles doivent donner à leurs enfans, pour assurer leur santé, leur force et leur beauté. Publié par *William Buchan*, M. D. du Collége Royal des médecins d'Edimbourg, sous le titre de *Conseils aux Mères sur leur santé, etc.*; faisant suite à la *Médecine Domestique* du même Auteur, suivi d'un extrait d'un ouvrage du docteur *Cadogan* sur le même sujet; traduit de l'anglais par *Thomas Duverne de Praîle*; revu et augmenté de notes, par le Docteur *Mallet*, médecin de l'Hôtel-Dieu de Paris. 1 vol. in-8. Prix pour Paris, 4 fr. 50 c.; franc de port par la poste, 6 fr.

L'Art du Distillateur, contenant tous les procédés et toutes les opérations du distillateur-liquoriste-limonadier et d'officier de bouche, seconde édit. augmentée de l'art du brûleur de vins, du brasseur, du vinaigrier; des recettes et des procédés

des liqueurs de table, connues sous le nom de *liqueurs des isles*, et de toutes les découvertes dont la moderne chimie vient d'enrichir l'art du distillateur, par *Dubuisson*. 2 vol. in-8. 8 fr., et franc de port, 11 fr.

Manuel d'Hippiatrique, contenant, 1°. une instruction sur la manière d'élever, de soigner et de connoître les chevaux. 2°. Deux tableaux indicatifs des différentes morves. 3°. Une description de toutes leurs maladies, avec une formule des médicamens. 4°. Un catéchisme pour tous les maréchaux; troisième édition. Par le citoyen *Lafosse*. Un vol in-12. Prix pour Paris, 2 fr. 50 c.; franc de port par la poste, 3 fr. 50 c.

Nouveau Dictionnaire militaire. Un vol in-8. 6 fr.; franc de port, 7 fr. 50 c.

Le même, papier fin, 9 fr.; franc de port, 10 fr. 50 c.

Œuvres complètes de Berquin, 10 forts vol. in-12., avec 192 vignettes. 25 fr.

Les mêmes, papier vélin, 50 fr.

Œuvres de Dorat, 20 vol. in-8., grand papier, avec plus de 300 figures, vignettes et culs de lampes, par *Eisen* et *Marillier*. 40 fr.

Physique de Brisson, dernière édition, 3 vol in-8. fig. 18 fr.

Récréations physiques et mathématiques, par *Guyot*; dernière édition, 3 vol. in-8. fig. en noir, 18 fr.

Les mêmes, fig. coloriées, 21 fr.

Dictionnaire italien et français, français et italien,

par *Cormon* et *Manini*. 2 vol. in-8. d'environ 1700 pages. 15 fr.

Les Bâtimens et les Dessins d'André Palladio, recueillis et illustrés par *Octave Scamozzi*. 5 vol. in-4. avec 234 planches qui représentent les plans, les façades et les coupes. 48 fr.

Des Tropes et de la construction oratoire, par MM. *Dumarsais* et *Batteux*. 1 fort vol. in-12. 2 fr.

La Cuisinière bourgeoise. 1 vol. in-12. 1 fr. 50 c.

Précis de l'Histoire universelle, par *Anquetil*. 12 vol. in-12. 30 fr.

La Science des jeunes Négocians et Teneurs de livres, par *Migneret*. 2 vol. in-8. oblongs. 10 fr.

Dictionnaire universel des Synonymes de la langue française, publié par *Girard*, *Roubaud* et *Beauzée*. 3 vol. in-12. 6 fr.

Nouvelle Histoire poétique, et deux Traités abrégés, l'un sur la poésie, l'autre sur l'éloquence, composés pour l'éducation de la jeunesse. 3 vol. in-12. 6 fr.

Observations et découvertes d'hippiatrique, par *Lafosse*. 1 vol. in-8. 1 fr. 20 c.

Mémorial, ou *Journal historique, impartial et anecdotique de la révolution de France*, par *Lecomte*. 3 vol. petit in-12. 5 fr.

Le tome 3 de cet ouvrage se vend séparément 1 fr. 80 c.

Pensées extraites des Satires de Juvénal, traduites par *P. N. G.*, nouv. édit. augmentée des *Pensées de Perse*, avec le portrait de *Juvénal*, gravé au burin d'après l'antiq. 1 vol. in-12. pap. vél. 1 f. 50 c.

Méthode simple et facile pour lever les plans, suivie d'un traité sur le nivellement, et d'un abrégé des règles du lavis, par *Lecoy*. 1 vol. in-8. orné de 11 planches, dont 9 enluminées avec le plus grand soin. 3 fr. 75 c.

Manuel des Sorciers. 1 vol. 12. 1 fr. 50 c.; et 2 fr., franc de port.

Principes raisonnés sur l'Art de lire à haute voix, suivis de leur application particulière à la lecture des ouvrages d'éloquence et de poésie, par *Dubroca*. 1 vol. in-8. 5 fr.

Le Guide du jeune Militaire, ou Conseils d'un militaire à son fils, par le baron *d'A****, colonel d'infanterie; nouvelle édit. augmentée d'un très grand nombre de faits mémorables pris dans l'histoire militaire de la révolution, et d'une notice sur quelques généraux français, par *Dubroca*. 1 vol. in-12. 2 fr. 50 c.

La Civilité puérile et honnête, nouvelle éd. refondue et augmentée de plusieurs chapitres nouveaux, par *Dubroca*. 1 vol. in-12. 75 c.

Le Miroir des jolies Femmes, ou l'art de relever par les grâces les charmes de la beauté, traduit librement du *Criton anglais*, et publié avec des augment. par *Dubroca*. 1 vol. in-12. 1 fr. 50 c.

Histoire universelle de Bossuet, exposée par demandes et par réponses, par *Dubroca*. 1 vol. in-12. 2 fr.

